



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE HAZIRLIK

250 gr konkâse domates
1 adet dolmalık biber
5 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı sana
2 adet ince kıyılmış soğan
125 gr pastırma

Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca pastırmaları ilave edip yaklaşık 1 dakika altüst ederek sote edin. Soğanı ilave edip, birkaç dakika daha sık sık karıştırarak soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. Domates ve biberini (sap ve çekirdekleri temizlenip, iri küpler halinde doğranmış) katın. Arasına karıştırarak domates suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar 3-4 dakika daha pişirin. Et suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın.