



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

Malzemesi: (6 kişilik)

500 gr. kuru fasulye

200 gr. pastırma

3 çorba kaşığı tereyağ

2 orta boy soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

1 dolmalık biber

2 orta boy domates

1 tatlı kaşığı tuz

3 bardak et suyu

Hazırlanışı:

Ön hazırlık olarak fasulyeleri bir gece öncesinden, üzerini üç parmak aşacak biçimde, suya koyup ıslatın. Sabahleyin, fasulyelerin suyunu dökün. Fasulyeleri orta boy bir tencereye koyup, üzerini iki parmak aşacak kadar su ilave edin. Tencereyi orta ateşe oturtup, fasulyeleri yarım saat haşlayın. Suyunu döküp, fasulyeleri bir kevgire çıkartarak soğumaya bırakın. Soğanı piyaz doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Dolmalık biberi, sap ve çekirdekli kısmını çıkartıp attıktan sonra, ince şeritler halinde kesin. Fırınınızı orta hararete ısıtın. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez pastırmayı ilave edip yarım dakika sote edin. Birkaç çorba kaşığı su katıp yarım dakika daha pişirin. Soğanı ilave edip 2 dakika, sık sık karıştırarak pişirin. Salçasını koyup 2 dakika karıştırarak kavurun. Biber ve domatesini katıp 2 dakika daha pişirin. Tuz ve et suyunu koyup bir taşım kaynatın. Fırını kısın. Tenceredeki malzemenin tümünü, Borcam'a aktarın. Kabı firma sürüp, ağır ateşte, 1-1 1/2 saat pişirin. Sıcak olarak servis edin.

[ML® İnegöl Usulü Kuru Fasulye için tıklayın](#)



Fotoğraf "parametre" tarafından gönderildi. 30.07.2016