



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POŞİYONLUK GÜVEÇTE KURU FASULYE

Merve Yılmaz

3 su bardağı fasulye
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
5 dilim pastırma
2 çay kaşığı tuz
Karabiber

Öncelikle suda fasulyeler haşlanır. Yağ ile salça kavrulur. Haşlanan fasulyeler içersine eklenir. 1 kaç dakika kavrulur ve üzerine çıkacak kadar su eklenir. Pastırmalar dilimlenip içersine eklenir. Tuz karabiber de eklenip 10 15 dakika kaynamaya bırakılır. Sonrasında güveçlere yerleştirilip fırına verilir. Pırlavla birlikte afiyetle servis edilir.

