



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

<https://www.aytac.com.tr>

½ kg kuru fasulye
150 g AYTAÇ GÜRME DANA SUCUK
3 adet orta boy kuru soğan
2 adet domates
3 adet tatlı sivri biber
1 adet tatlı kırmızı sivri biber
1-2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
100 g tereyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Akşamdan su ile ıslattığınız fasulyelerin suyunu değiştirin ve haşlayın.
- 2 Kuru soğanları ince ince kıyın ve tereyağında pembeleştirin.
- 3 Sivri biberleri ince ince kıyın.
- 4 AYTAÇ GÜRME DANA SUCUK'u dilimleyin.
- 5 Sivri biberleri ve AYTAÇ GÜRME DANA SUCUK'u da tencereye ilave edin kavurun.
- 6 Sarımsakları ince ince kıyın ve tencereye ilave edin.
- 7 Domates ve biber salçasını ilave edin ve karıştırın.
- 8 Domateslerin kabuklarını soyun ve kuşbaşı kesin. Tencereye ilave edin.
- 9 Kırmızı sivri biberi ince ince kıyın. Tencereye ekleyin ve pişirin.
- 10 Haşlanmış olan fasulyelerin suyunu süzün ve tencereye ilave edin.
- 11 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin.
- 12 Su ilave edin ve fasulyeler yumuşayana kadar pişirin.

