



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KURU FASULYE

Malzeme

- Kuru fasulye
- Soğan
- Sivri biber

Hazırlanışı

1. Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.
4. Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
5. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
6. Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine köriyi ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurun.
7. Körinin kokusu çıkınca içine kıymayı ekleyip, kıyma suyunu çekene kadar kavurun.
8. Kıyma kavrulunca içine doğranmış sivribiberleri ekleyip, pişirmeye devam edin.
9. Daha sonra içine küp küp doğradığınız domatesi ilave edip, domates yumuşayınca kadar pişirin domatesler pişince salçayı, kimyonu ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, salçanın kokusu çıkıncaya kadar hepsini birlikte kavurun.
10. En son olarak haşlanmış kuru fasulyeyi, tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi, etsuyunu ekleyip, karıştırdıktan sonra bir taşım kaynatıp, sıcak olarak servis edin.

[ML® Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi için tıklayın](#)