



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU KURU FASULYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı salça
- 1 Kangal sucuk
- 2 Adet yeşil sivri biber
- 500 gr kuru fasulye
- 1 Adet soęan

Akşamdan fasulyeyi temizleyip bolca yıkayın. Sonra tencereye yeterince su doldurup ıslatın. Sabaha kadar bu tencerede bekletip yumuşamasını sağlayın. Soğanı ufak ufak doğrayın. Tencereye yağı koyup pembeleştirin. Doğranmış domatesi veya salçayı ilave edip biraz daha kavurun. Sonra fasulyeyi suyuyla beraber bu karışıma ilave edin. Tuzunu ve biberini ilave edip pişirin. Sucukları halka halka doğrayıp tavanın içinde bir miktar yağla fazla kurutmadan kavurun. Fasulyelerin üzerine ekleyin. 1-2 taşım daha kaynatıp tencerenin altını kapatın. Biraz dinlendirdikten sonra sıcak olarak servise sunun.