



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

3 su bardağı kuru fasulye
2 kuru soğan
4 sivri biber
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 rendelenmiş domates
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, şeker
100 gram sucuk

Kuru fasulyeleri akşamdan ıslatın. Pişireceğiniz zaman içine bir şey koymadan 35 dakika suda haşlayıp yumuşatın. Üzerine ezilmiş sarımsak, sivri biber ve rendelenmiş domatesi ekleyip karıştırın. Bir tek fasulye az pişmiş diğerleri çiğden karıştırdığınız bu malzemeleri bir güveç kabına alın ve baharatı, şekerini, salçayı ekleyip üzerine tereyağı parçaları yerleştirin. Kapak olarak yağlı kağıtla sıkıca hava almayacak şekilde kapatıp 170 derecedeki fırında 1,5 – 2 saat pişmeye bırakın. Daha sonra üzerinin kapağını açıp dilimlenmiş sucukları ekleyin ve 10 dakika daha pişirip çıkartıp sıcak sıcak servis yapın.