



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye (Haşlanmış)
Yarım kantal hindi sucuk
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet soğan
1 yemek kaşığı tuzot
Garnitür için:
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı susam
2 yemek kaşığı tuzot
3 yemek kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeyi ılık suda akşamdan ıslatın. Sabah hafif haşlayıp süzün. Sucuğu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı ince kıyın. Tereyağında pembe kavurun. Fasulyeleri üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Tuzotu ekleyip servis yapın.

Pilavı için:

Pirinci tuzlu kaynar suda bekletip yıkayın. Tereyağını tencerede kızdırıp susamı ilave edin. Kavrulunca pirinci ekleyin. Tuzot ve 3 su bardağı kaynar su ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Dinlendirip sucuklu kuru fasulye ile servis yapın.

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



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020