



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ÇEMENLİ KURU FASULYE

Yarım kg kuru fasulye
350 gr tavuk kuşbaşı
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı çemen
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Soğanlar çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Tavuk eti atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Salça, kıyılmış sarımsak katılır, bir kaç tur çevrilir. Haşlanmış kuru fasulye, çemen ve 2 su bardağı su ilave edilir. Kapak kapatılır, 25 dakika pişirilir.