



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KURU FASULYE

2,5 su bardağı kuru fasulye
2 soğan
3 diş sarımsak
3 sivri biber
100 gram sucuk
2 çorba kaşığı biber salçası
2 domates
2 çorba kaşığı tereyağı

Fasulyeleri akşamdan suda bekletip daha sonra bu suyu süzün ki, gaz yapmasın. Kuru fasulyeyi 15 dakika haşlayın, süzün. Rendelenmiş soğanları tereyağı koyduğunuz tencerede kavurun. İçine salça, rendelenmiş domates ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Fasulyeyi ilave edip suyunu verin. Çok su koymadan pişirseniz daha lezzetli olur. Daha sonra bir güveç kabına aktarın. Üzerine sarımsak, dilimlenmiş sucuk, irice doğranmış biber ekleyip kapağını kapatın ve güveci 180 derecedeki fırında 1 saat pişmeye bırakın.