



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKKUŞ KURU FASULYESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg kuru fasulye
750 gr kemiksiz dana eti
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
3 adet sivri biber (isteğe bağlı)
Pul biber
2 lt su
Tuz

Soğanlar yağ ve salça ile kavrulur. Önceden haşlanmış etler ilave edilir. Akşamdan ıslatılmış ve bir taşım kaynatılmış fasulye, suyu süzildükten sonra yemeğe ilave edilir. Sivri biberler yarım parmak kalınlığında doğranıp eklenir, tuz ve su ilave edilerek kaynaması beklenir. Altı kısarak yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakılır. İsteğe göre pul biber de eklenerek servis edilir.

