



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKKUŞ ŞEKER FASULYE KAVURMASI (ORDU)

- 1 su bardağı haşlanmış Ordu Akkuş Şeker Fasulyesi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı su
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 4 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı tuz (fasulye)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 paket Nuh'un Ankara Kuskus

Tarifimize 1 adet soğanımızı ince ince doğrayarak başlıyoruz.

Tavamızın altını açıyoruz. Tavamıza 3 yemek kaşığı sıvıyağımızı ekliyoruz. Doğradığımız soğanlarımızı tavamıza ekliyoruz ve karıştırıyoruz.

1 yemek kaşığı domates salçamızı ve 1 tatlı kaşığı biber salçamızı tavamıza ekliyoruz ve karıştırarak kavuruyoruz.

Önceden düdüklü tencerede 40 dakika haşladığımız 1 su bardağı şeker fasulyemizi tavamıza ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz.

Makarna haşlama suyumuza 4 çay kaşığı tuzumuzu ekliyoruz.

1/2 vitaminli kuskus makarnamızı suyumuza ilave ediyoruz.

Fasulyelerimiz yaklaşık 2-3 dakika kadar kavrukladı. 1 çay bardağı su ilave ediyoruz.

Üzerine 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber ilave ediyoruz ve güzelce karıştırıyoruz.

Şeker fasulyemiz hazır. Kuskusumuz 10-12 dakika kadar pişti. Kuskus makarnamızı süzüyoruz.

Kuskusumuzu ve fasulyemizi derin bir kapta güzelce karıştırıyoruz.

Kuskuslu şeker fasulyesi kavurması servis etmek için hazır.

