



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇAYELİ USULÜ KURUFASULYE (RİZE)

500 gram şeker kurufasulye  
150-200 gram dana kuşbaşı  
150 gram margarin  
2 adet orta boy soğan  
2-3 çorba kaşığı salça  
2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1/4 limonun suyu  
Tuz, pulbiber

Kurufasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün suyunu süzün ve tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte, oluşan köpüğünü sürekli olarak, haşlayın. Eti ayrı bir tencerede kendi suyunu salıp, çekene kadar pişirin. Margarini bir tencerede eritin ve yemeklik doğranmışsoğanı ekleyip, kavurun. Eti katın, salçayı da ilave ettikten sonra kısık ateşte 15 dakika kavurun. Su ve haşlanmış kurufasulyeyi ekleyin. Tozşeker, limon suyu ve tuzu katın. Kaynayınca üzerinde oluşan köpüğü alın ve 5-10 dakika kaynamaya bırakın (bu arada üzerinde oluşan köpüğü sürekli alın). Daha sonra tencereyi ocaktan kaldırın ve ağzı kapalı olarak, önceden ısıtılmış 240 derece fırında 1 saat pişirin. Fırından aldıktan sonra yarım saat dinlendirip, sıcak olarak servis yapın.