



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ KURU FASULYE

1 su bardağı kuru fasulye
1 adet orta boy soğan
1 adet sivri biber
1,5 yemek kaşığı çemen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Fasulyeleri bir gün önceden ıslayın.
Bir tavaya zeytinyağını koyun.
Üzerine soğanı ve biberi rendeleyin, çemeni ve baharatları koyun.
Yarım çay bardağı su ekleyip karıştırın.
Diğer yandan derin bir tencereye fasulyeleri alın.
İçine etli kemik ekleyin.
Ocağı har ateşte açın.
Yaklaşık 40 dakika sonra tencereye hazırladığınız sosu tencereye ekleyin.
Karıştırıp 20 dakika daha pişirin.

