



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEMENLİ KURU FASULYE

Yarım kg kuru fasulye  
250 gr kuşbaşı et  
250 gr pastırma çemeni  
2 çorba kaşığı çemen  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz

Fasulye düdüklüde haşlanır ve suyu dökülür. Soğan kıyılır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine et katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, salça eklenir. Bir kaç dakika sonra çemen ve tuz konur. Haşlanmış fasulye ve 2 su bardağı sıcak su eklenir. 10 dakika birlikte pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2022