



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA KUYRUKLU KURU FASULYE (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg dana kuyruğu
½ kg kuru fasulye
2 adet yeşil sivri biber
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
½ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su

Yarım kilo kuru fasulye ortalama 30 dakika, iki adet dana kuyruğu ortalama bir saat ayrı ayrı kaplarda haşlanır. Bu işlem devam ederken bir güveçte tereyağıyla birlikte soğan, salça ve yeşil sivri biberler kavrulur. İçine haşlama işlemi tamamlanan kuru fasulye ve dana kuyrukları konulur. Son olarak üzerine kimyon, pul biber, kırmızı toz biber, tuz ve iki bardak ılık su ilave edilir. Bu şekilde kaynamaya bırakılır.

