



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
250 gr. kuşbaşı et
2 adet orta boy kuru soğan
4 adet orta boy domates
2 adet sivri bibiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır, tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış kuru soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı et eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir, biber rende domates, kimyon ve tuz katılır, domates salça gibi olana kadar pişirilir, kuru fasulye eklenir, 15-20 dakika kadar pişirilir.