



## ETLİ FIRIN FASULYESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

250 gr kurutulmuş fasulye  
250 gr kuşbaşı et  
1 yemek kaşığı salça  
Sıvı yağ  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı bulgur  
1 çay bardağı kuru fasulye  
Pul biber  
Tuz

Kurutulmuş fasulyeler ılık su ile yıkanır, doğranır. Diğer taraftan beyaz kuru fasulye haşlanır. Kuşbaşı et önceden pişirilir. Soğan kavrulur; üzerine et, salça, kurutulmuş fasulye ve haşlanmış kuru fasulye ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Ateşten indirilmesine yakın bulgurda katılır. Birsüre daha pişirilir. Daha sonra servis edilir.

