



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE ÇORBASI

2 Su Bardağı Kuru Fasulye
2 tane Soğan
1 tane limon
2 Çorba Kaşığı margarin
1,5 lt Et Suyu
600 gr Kemiksiz Kuzu Eti
Tuz
Karabiber
1 Demet Dereotu

Kuru fasulyeyi bir gece öncesinden suda bekletin veya düdüklü tencerede 1 saat kadar pişirin. Soğanları soyup küçük küpler halinde doğrayın. Limonu sıcak su ile iyice yıkayın. Ardından kabuklarını rendeleyin. Suyunu sıkın. Bir tencerede 1 çorba kaşığı margarini kızdırıp soğanları kavurun. Fasulyenin suyunu süzüp tencereye et suyunun ve rendelenmiş limon kabuğunun yarısı ile birlikte ilave edin. Kapağını kaparak 45 dakika kadar pişirin. Bu arada etin sinirlerini temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp üzerine limon kabuğunun yarısını serpin. Kalan yağı büyük bir tavada kızdırın. Eti tavaya alıp hafifçe kavurun. Eti tavadan çıkarıp tavaya bir miktar et suyu ekleyip pişirin. Tavada pişirdiğiniz karışımı fasulyeye ilave edip 45 dakika daha pişirin. Ardından eti ekleyip 60 dakika pişirin. Dereotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyın. Dereotunu çorbanın üzerine serpip servis yapın.
