



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı kuru fasulye
500 gr kuzu eti
1 tane kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
5 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Kuru fasulye bir kapta bir saat haşlanır. Ayrı bir kapta kuşbaşı doğranmış kuzu eti ve soğan kavrulup üzerine salça, kırmızı toz biber su ve tuz koyulur. Sıvı yağ ve fasulyelerde ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Yemek sıcak olarak servise sunulur.

