



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE ETLİ KURU FASULYE

2 bardak kuru fasulye
200 gr dana eti
1 kaşık biber salçası
2 kaşık domates salçası
Sıvı yağ
1 soğan
Tuz

Bir gece önceden kuru fasulyeleri su dolu bir kaptaki bekletiyoruz.
Ertesi gün suyunu döküp, tekrar yıkıyoruz.
Daha sonra fasulyelerimizi bir tencereye alıyoruz.
Üzerine geçecek kadar su ekleyip, kaynatıyoruz.
Düdüklümüze kuşbaşı doğradığımız etleri atıyoruz, suyunu çekene kadar pişiriyoruz.
Daha sonra ete biraz yağ döküp doğradığımız soğanı katıyoruz.
Soğanlar pişince, salçaları ekliyoruz ve biraz karıştırıyoruz.
Fasulyeleri de ekleyip karıştırıp üzerine isteğe göre su koyuyoruz.
Yemeğimizin sulu olmasını istiyorsanız, fasulyelerin üzerini iki üç parmak geçecek kadar su ilave edin.
Tuzunu da atıyoruz.
Düdüklünün kapağını kapatıyoruz.
Düdüklü kaynadıktan sonra, 30-35 dakika pişiriyoruz.
Eğer çok yumuşak fasulye seviyorsanız biraz daha pişirin.

