



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ KURU FASULYE

Gümüşhane Valiliği

2 Su Bardağı Kuru Fasulye

2 Adet Kuru Soğan

2 Yemek Kaşığı Domates Salçası

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Yarım Kilogram Et Kemikli Ya Da Kemiksiz Kuzu Parça Et (Ya Da Aynı Oranda Kurutulmuş Kuru Kemik)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

6-7 Su Bardağı Su

Önce kuru fasulye bir gece önceden bol soğuk suda ıslanmaya bırakılır. Ertesi gün yıkanır ve süzülerek bir kenarda bekletilir. Bir tencereye tereyağı konularak, etlerle karıştırılıp 10-12 dakika kavrulur. Yemeklik doğranan soğanlar da etlerin üzerine eklenerek sık sık karıştırmak suretiyle et suyunu çekene kadar kavrulur. Salça ilave edilip, suyu eklenir. Yemeğin suyu kaynamaya başlayınca bekleyen kuru fasulyeler içine aktarılıp, tuzu da eklenir, pişmeye bırakılır. Fasulyeler iyice yumuşayıp, helmelenmeye başladığında tencerenin altı kapatılıp, sıcak olarak servis yapılır.

