



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

2,5 bardak kuru fasulye
Soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuyruk yağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım yemek kaşığı acı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Et suyu veya su
Tuz
Pul biber
Kavrulmuş kuşbaşı et

Bir gece önceden fasulyeleri ıslatın. Yağların hepsi düdüklü tencereye konur .Üzerine küçük küçük doğranmış soğanlar atılıp kavrulur. Ardından domates salçası, biber salçası atılıp 2-3 dakika onlarda kavrulur ve kuşbaşı etlerimiz atılır. Onuda kavurduktan sonra fasulye atılıp onuda 3-4 dakika kavurup suyunu döküyoruz. Eğer et suyunuz yoksa normal su atabilirsiniz. Fasulyelerin üstünü 3 parmak geçecek şekilde su dökün Tuz ve pul biber göz kararı atıp düdüklünün ağzını kapatıyoruz. Düdüklü kaynadıktan sonra altını en yavaşa kısıyoruz ve 2 saat yavaş yavaş pişecek

