



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURUFASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
3-4 parça kemikli et
1 soğan
1 kaşık salça
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
Su

Fasulyeleri tencereye koyup su dolduruyoruz ve kaynatıyoruz. Kaynamaya başlayınca ocağı kapatıp 3-4 saat şişmelerini bekliyoruz. Kemikli etleri düdüklü tencereye alıp su koyuyoruz ve yarım saat kadar pişiriyoruz. Ayrı bir tencereye sıvı yağ ve yemeklik doğranmış soğanı alıp kavuruyoruz. Salça ve pişen etlerimizi ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Fasulyelerin suyunu süzüp tencereye alıyoruz ve 1-2 dakika kavurup et suyunu tencereye döküyoruz. Gerekirse biraz daha su ilave ediyoruz. Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip fasulyeler yumuşayana kadar pişirip servis yapıyoruz.

