



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

3 su bardağı kurufasulye
3 su bardağı su
1 adet soğan
1 adet domates
Yarım çay bardağı sıvıyağ veya
2 çorba kaşığı tereyağı
250 gram kuzu veya dana kuşbaşı eti
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
3-4 adet kırmızı veya çarliston biber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Kurufasulyeyi yıkadıktan sonra iki buçuk saat ıslatın. Ardından suyunu süzüp tencereye fasulyeleri aktarın. Üzerine 3 su bardağı soğuk su koyup, 10-15 dakika haşlayın. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri, bir kepçe yardımıyla alın. Fasulyeler piştikten sonra tencereyi, kapağı kapalı olarak bir kenarda bekletin. Bu arada soğanı yemeklik doğrayın. Biberleri ve kabukları soyulmuş domatesi küp doğrayın. Güveç kapta sıvıyağ veya tereyağını ısıtın. Etlere içine atıp, birkaç kez karıştırın. Etiler rengi döndüğünde, soğanları ekleyip hafifçe soteleyin. Biberi de şöyle çevirin. Salçayı ve 1 su bardağı sıcak suyu ilave edip, 5-6 dakika pişirin. Sıcak suyun içinde bekleyen fasulyeleri, haşlama suyu ile birlikte etlere katın. Ardından küp doğranmış domatesleri ilave edin. Kısık ateşte 40 dakika kadar pişirin. Ateşten almaya yakın tuzunu ilave edin.

