



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

<https://acunn.com>

500 gram kuşbaşı
1 orta boy kuru soğan
2 sivri biber
1 kırmızı biber
1 büyük boy domates
1 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ
İsteğe göre baharat
Tuz

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın; ıslanan fasulyeleri sabah bol suda yıkayıp haşlamak için tencereye alın ve eti düdüklü tencerede haşlamayın.
İkisi de haşlandıktan sonra bir tencere içerisine sıvı yağı koyup soğanlar kavurun ve soğanlar kavrulduktan sonra etleri ekleyin, ardından biberler eklenip salça ilavesiyle kavurmaya devam edin.
Son olarak fasulye ve domates eklenip baharat ve tuzu da ilave edin.
Etin kalan suyunu ekleyip pişirmeye devam edin.
Piştikten sonra servis yapabilirsiniz.

