



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

250 gr dana eti
3 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
4yemek kaşığı sıvıyağ
Damak tadınıza göre tuz

Öncelikle kuşbaşı doğranmış etleri tencerede pişirin.
Suyunu salıp çekince, içine bira tuz ve suyunu koyarak düdüklü tencerede pişirin.
Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın.
Ertesi gün tencereye su koyarak, kuru fasulyenizi haşlayın.
Suyunu dökün.
Kuru fasulyeyi pişireceğiniz tencereye küp küp soğanı doğrayın.
Sıvı yağla birlikte kavurun.
Daha sonra salçaları ekleyin.
Salça kokusu çıkana kadar iyice kavurun.
Üzerine fasulye ve etleri alarak suyunu ekleyin.
Ben 6 su bardağı ekledim.
Siz kontrollü olarak ekleyebilirsiniz.
Tencerenin ağzını kapatın.
İlk etapta harlı ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte pişmeye bırakın.
Lokum gibi kıvamda olduğu zaman yemeğimiz tamamdır.

