



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

2 yemek kaşığı ile tereyağı
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
200 gram kadar kuşbaşı kuzu eti
Yarım kilo kuru fasulye
2 tane büyük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı ile domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
3,5 su bardağı ile sıcak su
1 çay kaşığı ile tuz

Kuru soğanları, küçük yemeklik şeklinde doğrayın.

Tereyağını ve zeytinyağını düdüklü bir tencerede kızdırın

Soğanları, kuşbaşı kuzu eti ile beraber tencereye aktardıktan sonra kuzu etini, soğanlar ile beraber renk alıp suyunu çekene kadar orta ateşte kavurmaya devam edin.

Domates salçası, biber salçası, tuzu ve bir gece önceden suda bekletip duruladığınız ve fazla suyunu süzdüğünüz kuru fasulyeyi tencereye ilave edin.

Etlı kuru fasulyenin; üzerine 3,5 su bardağı sıcak su ilave ederek ile kapağını kapattığınız düdüklü tencerede ortalama 30- 35 dakika kadar pişirin.

Kullandığınız kuru fasulyenin pişip pişmediğini kontrol ederek sıcak olarak servis edin.

