



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

Dana eti (kuşbaşı) 200 gr
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Kuru fasulye 400 gr
Kıyılmış biber 1 adet
Kuru soğan 1 adet
Yeşil sivri biber 1 adet
Sarımsak 2 diş
Zeytinyağı Yarım çay bardağı
Domates salçası 1/2 yemek kaşığı
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Biber salçası 1 tatlı kaşığı
Kuru nane 1 tatlı kaşığı
Tuz 1/2 tatlı kaşığı
Kemik suyu 600 ml
Şeker 1 çay kaşığı

Arzum Chefim Çok Amaçlı Basıncılı Pişirici'nizi Sote ayarına alıp, 170 derecede zeytinyağını ve etleri ekleyin. Etlerin dış yüzeyleri piştikten sonra ayrı bir tabağa alın.

Soğan ve sarımsakları yemeklik ince şekilde doğradıktan sonra kavurun.

Soğan ve sarımsak iyice kavrulduktan sonra domates ve biber salçasını ekleyin.

Kavurmaya devam edin ve etleri ekleyin. Biberleri de ekleyip kavurma işlemini bitirin.

Fasulyelerinizi yıkadıktan sonra haznenin içerisine ekleyip kemik suyunu, tuzunu, karabiberini ve şekerini ekleyin. Baklağiller moduna ayarlayıp kapağını kapatıp pişmeye bırakın.

Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağı açabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak ayrı bir tavada tereyağı ile kuru naneyi hafif bir şekilde soteleyip yemeğinize ilave edebilirsiniz.

