



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
250 gr dana kuşbaşı et
1 tane kuru soğan
1 tane sivri biber
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Çok az sıvı yağ
1 tane küp şeker
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Bir gün önce kuru fasulyeyi soğuk suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp yıkayın. Dödüklü tencerede etleri biraz sıvıyağ ile mühürleyin ve kavurun. Üzerine soğan ve biberi de doğrayıp salçasını ekleyin. Karıştırdıktan sonra kuru fasulyeyi ilave edin. Fasulyelerin üzerini biraz geçecek kadar sıcak suyu ekleyin. Tuzunu ve şekerini de atıp karıştırıp tencerenin kapağını kapatın.

