



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ KURU FASULYE

2 su bardağı fasulye (akşamdan ıslatılmış)  
Göz kararı kuş başı et yada kemik  
2 tane soğan  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1.5 kaşık salça  
Tuz  
Pul biber  
Üzerine kapatacak kadar su

Düdüklümüze yağımızı koyalım ve ister kuşbaşı etimizi isterse kemiğimizi koyalım.

Yemeklik doğranmış soğanımızı ilave edelim.

Karıştıralım ve iyice pembeleşince soğanlar salçamızı ekleyelim.

Sonra fasulyemizi ilave edelim, karıştıralım. Tuz, pul biberi atalım.

Biraz üzerini geçecek kadar su koyalım hemen hemen

2 litre kadar düdüklümüzün ağzını kapatalım. 40 dk pişirelim.

Fasulyenin tazeliğine bağlı pişme süresi isterseniz 35 dk sonra kontrollü pişirin düdüğün sesi çıktıktan sonra dakika tutun.