



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

MasterChef

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 300 gram kuşbaşı dana eti
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 su bardağı su (et suyu kullanabilirsiniz)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Kuru fasulyeleri bir gece önceden suya koyarak bekletin.

Ertesi gün, fasulyeleri süzüp yıkayın ve yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlandıktan sonra suyunu süzün ve bir kenara alın.

Kuşbaşı doğranmış dana etini bir tencerede sıvı yağ ile kavurun.

Etler suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.

Etler kavrulurken, ince doğranmış soğanları ekleyin ve soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Domates ve biber salçasını ekleyin, ardından karışımı iyice kavurun.

Salçalar güzelce kokusunu verince, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.

Haşlanmış kuru fasulyeleri tencereye ekleyin ve tüm malzemeleri karıştırın.

Suyu (tercihen et suyu) tencereye ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte fasulyeler tamamen yumuşayana ve etler pişene kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Pişen etli kuru fasulyeyi sıcak olarak servis edin.

