



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
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

Kuru fasulye tarifi yapacaksanız bir gün önce kuru fasulyeyi soğuk suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp yıkayın.

Düdüklü 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.

Düdüklü için genelde 30 dakika yeterlidir. Yine de fasulyenin tazeliğine göre pişme süresi değişebilir. Haşlanmış kuru fasulye kullanacaksanız pişme süresini kısaltabilirsiniz.

