



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

Malzeme :

500 gr. kuşbaşı et,
2 kaşık yağ,
2 bardak fasulye,
2 adet soğan,
1-2 adet kırmızı sivri biber,
1 kaşık domates ezmesi veya 3 adet domates,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Eti bir tencereye koyup içine kıyılmış soğanı ve yağı ilave ediniz.
- 2- Orta hararetli ateşe koyup soğanlar hafif sararıncaya ve ette kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
- 3- Sulandırılmış salçayı veya kabuklan soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi koyup bir iki defa daha karıştırarak domatesi öldürünüz.
- 4- 5-6 bardak su koyup, akşamdan ıslanmış fasulyeleri veya haşlanmış fasulyeyi yıkayıp ilave ediniz.
- 5- Kırmızı biberleri yıkayıp fasulyeye koyunuz.
- 6- Orta hararetli ateşte et ve fasulye taneleri iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
- 7- İnmesine yakın tuzu atıp bir iki taşım daha kaynatınız.
- 8- Yüze, yüz suyu kalarak ateşten alınız.
- 9- Servis tabağına boşaltıp sıcak olarak servis yapınız.