



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

250 gr kuşbaşı et
1/2 Çorba kaşığı salça
1,5 Su bardağı kuru fasulye
1 tatlı kaşığı tuz
2 Orta boy soğan
1 Çay kaşığı kırmızı biber
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Fasulyeyi akşamdan ayıklayıp yıkayarak 3,5 su bardağı kireçsiz suyla ıslatınız. Tencereye et ve yağı koyup kapağını örtünüz. Hafif hararetili ısıda ara sıra karıştırınız, 5 dakika sonra 2 su bardağı sıcak su ve ıslama suyu ile beraber fasulyeyi ilâve ediniz. Yemek kaynayınca ısısını kanyama noktasına ayarlayınız. Fasulyelerin yumuşamasına yakın ince kıyılmış soğan, salça ve tuzunu ilave edip yumuşayınca kadar pişiriniz.