



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

500 gr. kuru fasulye
250 gr. kuşbaşı
2 baş soğan
2 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça
3-4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı margarin
Yeterince tuz, karabiber

Fasulyeyi gecedan tuzlu suda ıslatın. Sabahleyin yıkayıp süzün ve üstünü örtecek kadar bolca suda haşlayın. Dağılmamasına dikkat edin. Etləri tencereye koyup, suyunu salıp çekinceye kadar çevirin, yağı ilave edin, yağ kızmaya başlarken çentilmiş soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşirken doğranmış domatesi ya da sulandırılmış salçayı katın. Fasulyeleri ilave edin, üzerine biberleri doğrayın. Ve karabiberi, tuzu katarak az sıcak su ile fasulye helme dökünceye kadar pişirin. Arzu ederseniz et yerine pastırma da katabilirsiniz.

