



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ KURU FASULYE

### Malzeme:

2 su bardağı kuru fasulye  
3 orta boy soğan  
250 gr. kuşbaşı dana veya kuzu eti  
2 çorba kaşığı tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay kaşığı biber salçası  
Tuz

### Yapılışı:

Kuru fasulyeleri yıkayıp akşamdan bol suda bekletin. Ertesi gün fasulyeleri birkaç defa daha yıkayıp bol suda iyice haşlayın. Köpükleri üzerinden alın. Suyunu süzün. Bir tencerede yağı eritip küp küp doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Etləri tencereye katıp kavurun. Salçayı ve biber salçasını ilâve edip kısık ateşte kavurun. 5 su bardağı kadar sıcak su ilâvesi ile etleri 1 saat kadar pişirin. Fasulyeleri tencereye katıp etler ve fasulyeler iyice pişene kadar tencereyi kısık ateşte, ocakta tutun. Kuru fasulyeyi ocaktan almadan 10 dakika kadar evvel tuzunu ilâve edin.

---