



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

Malzemesi

2 su bardağı dolusu kuru fasulye
1250 gr. koyun döş etinden hazırlanmış kuşbaşı
2 baş soğan
2-3 çorba kaşığı yağ
3 olgun domates, ya da 1 çorba kaşığı domates salçası
8-9 bardak su
2-3 adet az acı kuru ve bütün arnavut biberi
1/2 kahve kaşığı şeker
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber salçası (istenirse)

Kuru fasulyeleri yıkayıp akşamdan, ya da 5-6 saat önceden ıslatın. Üzerini 2-3 parmak örtecek kadar suyla haşlayın. Eti yıkadıktan sonra orta ısıda suyunu çekirin. Bu sırada ince kıyılmış soğan ve yağ ilave edip kızartmadan 5-6 dakika kavurun.

Kabuğunu soyarak hazırladığınız domateslerden birini etlerin üzerine rendeleyin. Diğer ikisini enine yarım santimetre kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayarak bir kenara koyun.

Eti domates rendesiyle birlikte çevirdikten sonra haşlanmış fasulyeleri haşlama suyuyla birlikte koyun. Tuzu, yarım kahve kaşığı toz şekeri, dilimlenmiş domatesleri, yıkanmış 2-3 adet arnavut biberini katıp hafif ateşte yarım saat daha pişirip servis yapın.

Not: Fasulyelerin pişme süresi türüne göre değişir. Bu nedenle suyunu çektiği halde hala pişmemişse kaynar su ekleyin. Yemek piştikten sonra üzerini iki parmak örtecek kadar suyu kalmalıdır. Kuru fasulyeyi kıyma, hindi ve tavuk etiyle de pişirebileceğiniz gibi, derseniz hiç et kullanmayabilirsiniz.