



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASÜLYE

- 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 Luna margarin
- Yeterince tuz, karabiber

Fasulye gecedan tuzlu suda ıslatılır. Sabahleyin yıkanıp süzölür ve üstü örtülecek kadar bolca suda haşlanır. Dağılmamasına dikkat edilir. Etler tencereye koyulup, suyu salıp çekinceye kadar çevirilir, Luna ilave edilir, kızmaya başlarken çentilmiş soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşirken doğranmış domates ya da sulandırılmış salça katılır. Fasulyeler ilave edilir, üzerine biberler doğranır. Ve karabiber, tuz katılarak az sıcak su ile fasulye helme dökünceye kadar pişirilir. Arzu edilirse et yerine pastırma da katılabilir.