



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
400-500 gr. kuşbaşı et
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı + 1-2 yemek kaşığı sıvıyağ
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2-3 adet sivribiber
Pulbiber, tuz

1. Kuru fasulyeleri bir gece önceden yıkayın ve üzerini 4 parmak (yaklaşık) geçecek kadar soğuk su koyup ıslatın.
2. Ertesi gün fasulyeleri süzün ve tencereye koyup üzerini 4-5 parmak geçecek kadar tekrar su koyup ocağı yakın. Kaynayana kadar açık daha sonra kısık ateşte fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin. Fasulyeler pişmeden suyunu çekmişse kaynar su ilave ederek kısık ateşte pişirmeye devam edin.
3. Diğer taraftan yemeği pişireceğiniz tencereye eti alın. Etlere bıraktıkları suyu çekene kadar kavurun. Suyunu çektikten sonra üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin.
4. Daha sonra tereyağı ve zeytinyağı ekleyip yemeklik doğranmış soğanları da ekleyip kavurmaya başlayın. Biber salçasını, domates salçasını ve doğranmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin.
5. Son olarak haşlanmış fasulyeleri süzüp etlerin üzerine ekleyin. Doğranmış sarımsakları, tuzu ve pulbiberi ve üzerini biraz geçecek kadar sıcak suyu ekleyip 5-10 dakika kaynatıp ocağı kapatın..
6. Tercihen pilav ve turşu ile servis yapın.