



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

500 gr (2+1/2 su bardağı) kuru fasulye (bir gece üstlerini 5 cm. aşacak kadar suda ıslatılmış)
250 gr kuşbaşı koyun eti
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
3 iri domates (kabukları soyulup doğranmış)
2 iri soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
2 sivri kırmızı biber (enine kalımcı doğranmış)
7 su bardağı et suyu yada su

Bir gece önceden ıslatılmış fasulyeleri önce iyice yıkayınız.

Orta boy bir tencereye fasulyeleri koyunuz. Üstlerini 2 cm aşacak kadar su doldurup, orta ateşte 30 dakika kaynatınız. Fasulyeleri kaynattıktan sonra, kevgirden süzdürüp suyunu atınız. Fasulyeleri bir kenarda bekletiniz. Orta boy bir tencerede yağı kızdırınız. Kuşbaşı etleri tencereye atıp 6-7 dakika, renkleri pembeleşene kadar sote ediniz. Soğanı ekleyiniz. 2 dakika kavurduktan sonra domatesleri ekleyiniz. Tenceredekileri karıştırıp 2 dakika daha kavurduktan sonra et suyunu, tuzu ve fasulyeleri tencereye koyup tencerenin kapağını kapatınız. Ağır ateşte iki saat pişirdikten sonra servis ediniz.