



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ KURU FASULYE

Yarım kg kuru fasulye  
1 kg kuşbaşı dana eti  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tepeleme biber salçası  
2 baş soğan  
1 çay kaşığı tuz

Yıkanmış fasulyeler 1 saat ılık suda bekletilip süzülür. Bir tencereye fasulyenin üstünü örtecek kadar ılık su konup bir taşım kaynatılır, yeniden süzülür. Soğanlar küp küp doğranarak kısık ateşte yağda kavrulur, et katılarak kavurmaya devam edilir. Soğan ve et 10-15 dakika kavrulduktan sonra salça konup karıştırılır ve üzerine 4-5 su bardağı ılık su katılıp 30 dakika pişirilir. Tüm malzemeler derin bir tepside karıştırılır. Ateş yakılır, sacayağı yerleştirilip üstüne küllü sac kapatılır. Yüksek ateşte sac ve üzerindeki kül iyice ısıtılır. Küllü sac kaldırılıp tepsi ateşin üstündeki sacayağına konur, üzerine kızgın küllü sac kapatılıp 30 dakika pişirilir. Kırmızı pul biber ya da karabiber serpilerek sıcak servis yapılır.

Not: Fasulye tepsiye alındıktan sonra, fırmda 180-200 derece ısıda 40 dakika pişirilerek de sunulabilir.

---