



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURUFASULYE

2 bardak kuru fasulye
1.5 yemek kaşığı salça
1 Adet domates
1 baş soğan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
350 gr kuşbaşı et
3-5 tane minik acı biber (kurutulmuş)
1 Tutam Tuz ve karabiber
Yeteri Kadar Sıcak su

Kuru fasulyeleri bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp yıkayın. Çelik tencereye rendelediğiniz soğanı koyun, şöyle bir döndürdükten sonra etleri koyun ve rengi değişene kadar soğanla beraber kavurun. Salçasını ve domates rendesini de ilave edin. Biraz da etle beraber çevirin. 1-1,5 litre kadar sıcak su ekleyin. Kurumuş acı minik biberleri de içine atın baharatları da ekleyip, kısık ateşte fasulyeler iyice pişene kadar pişirin. Ben vaktim olduğunda kısık ateşte 50 dk ila 1 saat arasında pişiririm mesela. Dödüklü tencerede yaptığım zaman süre kısalıyor tabi. Ayrıca fasulyeden fasulyeye su çekmesi değişeceğinden arada kontrol edin suyu azaldıysa sıcak su ilave edebilirsiniz.