



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye  
1 kilo kemikli kuzu eti  
4 adet orta boy kuru soğan  
yarım kaşık domates salçası

Kısık ateşte fasulyeleri yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir geniş tencereye kuru soğanı doğrayın, etleri ilave edin ve suyu çekene kadar kavurun. Daha sonra etlere salçaları ve acı biberi ekleyin. Etlerin üzerine çıkacak kadar kaynar su ilave edin. Pişince fasulyeleri etlerin üzerine dökün. Tuzu da ilave edip 1-2 taşım kaynatın. Servise sunun.

[ML® Zeytinyağlı Kuru Fasulye için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 06.09.2021