



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
300 gr kemikli parça et
4 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet domates

1. Kuru fasulye ayıklanır, yıkanır, akşamdan bol su ile ıslatılır. Ertesi gün yarı pişmiş olarak haşlanır. 2. İnce doğranmış kuru soğan, parçalanmış et, yağ ile kavrulur, salça konur, karıştırılır. 2 su bardağı su konup pişirilir.
 3. Kuru fasulye ete ilave edilir, üzerini bir parmak geçecek kadar su konulup pişirilir, suyu az gelecek olursa, sıcak su eklenebilir.
 4. Kırmızı sivri biberler ve sarımsaklar bütün olarak, domates ise küçük küçük doğranıp üzerine konur; bir müddet daha pişirilir, ateşten alınmadan 10 dakika evvel tuzu atılır.
-