



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

200 Gr Sana Klasik
500 gr kuru fasulye
1 Çorba Kaşığı sana klasik
2 Adet Domates
250 gr kuşbaşı
2 Adet soğan
4 Adet biber

Fasulyeyi gecedan tuzlu suda ıslatın. Sabahleyin yıkayıp süzün ve üstünü örtecek kadar bolca suda haşlayın. Dağılmamasına dikkat edin. Etleri tencereye koyup, suyunu salıp çekinceye kadar çevirin, yağı ilave edin, yağ kızmaya başlarken çentilmiş soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşirken doğranmış domatesi katın ve fasulyeleri ilave edin, üzerine biberleri doğrayın ve karabiberi, tuzu katarak az sıcak su ile fasulye helme dökünceye kadar pişirin. et yerine pastırma da katabilirsiniz.