



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

Ayşe Amaç

1 Kg. Kuru Fasulye
400 Gr. Tereyağı
6 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
250 Gr. Et

Kuru fasulyeyi akşamdan suya koyuyoruz. Sabah suyunu süzuyoruz ve tencereye alıyoruz. Bol suyla haşlıyoruz. Kaynama esnasında fasulyenin gazı, süt gibi kabarıyor, köpük köpük oluyor. İşte o köpükleri alıyoruz. Aslında gazını alıyoruz. Sonra tekrar süzuyoruz suyunu.

Başka bir tencereye tereyağını koyuyoruz, eritiyoruz. Tencere olarak güveç ya da bakır tencere tercih etmek lazım, lezzeti bu seçim artırıyor. Soğanları küp küp doğruyoruz. Erimiş tereyağına atıyoruz. Kısık ateşte 25 dakika kavuruyoruz. Sonra parça eti de soğana katıyoruz. Salçayı birkaç kaşık suyla açıp ilave ediyoruz. 20 dakika da bu şekilde kavurma işlemini sürdürüyoruz. Ardından da haşlanmış kuru fasulyeyi döküyoruz. Fasulyenin üzerini geçecek şekilde su ilave ediyoruz. Kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Bu sırada da oluşan köpükleri alıyoruz.

Fasulyeyi bu şekilde 2 saate yakın pişirdikten sonra tencereyi fırına koyuyoruz. Düşük derecede 20-25 dakika da bu şekilde pişiriyoruz. Yemeğimiz artık servise hazır.
