



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
125 gr kuşbaşı dana eti
2 Adet Domates
1 Adet biber
400 gr kuru fasulye
2 Adet soğan
1 Çorba Kaşığı biber salçası

Akşamdan ıslattığınız kuru fasulyeleri yumuşayana dek haşlayın.Tavada sana margarini eritin.Küçük parçalar halinde kestiğimiz kuşbaşı etleri tereyağında 1 dakika soteleyin.Küçük kestiğiniz soğanları ilave edin, tereyağında hafifçe pembeleştirin.Doğradığımız domatesleri ve biberleri ekleyin.5 dakika kadar daha soteleyin.Fasulyeleri ekleyin.Fasulyenin üstünü geçecek kadar su ilave edin. Tuzunu ayarlamayı unutmayın. Fasulyeler iyice yumuşayana dek pişirin.