



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE

Necip Usta

500 gram kuru fasulye
1,5 çorba kaşığı domates salçası
2 orba kaşığı tepeleme yağ
1 tatlı kaşığı tuz
250 gram kuşbaşı koyun eti
8 su bardaęı et suyu (yoksa su)
2 adet iri soğan, ince kıyılmış

Fasulyeyi akşamdan temizleyip üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar su doldurarak ıslayınız.

Sabah fasulyeyi yıkadıktan sonra tekrar üzerine 2 parmak kapatıncaya kadar su doldurup orta ateşte 30 dakika haşlayıp süzgece dökerek süzdürünüz.

Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Etleri ilâve ederek pembe bir renk alıncaya kadar 3-4 dakika kavurup soğanını ilâve ediniz.

2 dakika daha kavurduktan sonra salçasını ilâve ediniz.

2 dakika daha kavurarak suyunu, tuzunu ve fasulyeyi ilâve edip kapağını kapatınız. Ağır ateşte 2 saat pişirip servis yapınız.

Not: İsteyen 2 adet uşka biber ve kabukları soyulmuş taze domates ilâve ederse daha da güzel olur.