



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

MALZEMELER

1000 kg. kuru fasulye

500 gr. kuşbaşı

4 soğan

4 adet domates

3 sivri biber

1 orba kaşığı margarin

Yeterince tuz

HAZIRLANIŞI

Fasulyeyi gecedan tuzlu suda ıslatıp bırakın. Sabah yıkayıp süzün ve üstünü örtecek kadar baya bir bol suda haşlayın. Dağılmamasına dikkat edin. Etleri tencereye koyup, suyunu salıp çekinceye kadar çevirin, yağı ilave edin, yağ kızmaya başlarken entilmiş soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşirken doğranmış domatesi ya da sulandırılmış salçayı katın. Fasulyeleri ilave edin, üzerine biberleri doğrayın. Ve karabiberi, tuzu katarak az sıcak su ile fasulye helme dökünceye kadar pişirin. Arzu ederseniz et yerine pastırma da katabilirsiniz.