



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

500 gr. Kuru fasulye
500 gr. Koyun eti veya dana eti
2 baş kuru soğan
2 adet domates
1 çorba kaşığı sadeyağ (veya 2 çorba kaşığı sıvı yağ)
Tuz
Pul biber

Akşamdan kuru fasulyeler ayıklanır. Bir kap içinde suda ıslatılır. Sabah olunca suyu süzülür. Tencereye süzülmüş kuru fasulye ve üzerine yeteri kadar su konarak haşlanır ve suyu süzülür. Başka bir tencerede kıyılmış soğan tereyağı (veya sıvı yağ) ile sote edilir. Doğranmış domates ve doğranmış et ile güzelce çevrilir. Üzerine pul biber, tuz serpilir. En sonunda üzerine yeteri kadar kaynamış su konur. Tencerenin kapağı kapanarak en az 20 dakika kadar pişirilir.