



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE BULGURLUSU

Gümüşhane Valiliği

- 3 Su Bardağı Kurutulmuş Yeşil Fasulye
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 350 Gr Parça Et (Tuzlanmış Kurutulmuş Et)
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağ
- 1.5 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 1 Su Bardağından Az Sıvıyağ
- 2 Büyük Boy Kuru Soğan
- 2 Büyük Boy Domates
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tutam Reyhan

Önceden ıslatılmış fasulye süzdürülür. Kurutulmuş etler de önceden yıkanır hazırlanır. Tuzunun iyice çıkması sağlanır. Bir tencereye sıvı yağ koyulur. Soğanlar doğranır ve kavrulur. Domatesler küp küp doğranır salça ile birlikte ilave edilir. Biraz kavrulduktan sonra fasulye ve et ve bulgur ilave edilir. Tuz, karabiber, ilave tereyağ ile birlikte düdüklü tencereye konulur. Yaklaşık 45 dakika pişirilir. Yemek dinlendirilip servis yapılır.

