



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE KAVURMASI

1.5 kg fasulye  
4 adet iri soğan  
5 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
250 g yoğurt  
3 diş sarımsak

Fasulyeler yıkanıp ayıklanır, doğranır, az suda haşlanır.  
İnce doğranmış soğan tencerede yağla kavrulur.  
Fasulyeler tuz ilavesiyle yağ kalıncaya kadar kavurmaya devam edilir.  
Et suyu eklenerek hafif ateşte suyu çekene kadar pişirilir.  
Karabiber atılarak karıştırılır ve ateşten alınır.  
Sarımsaklı yoğurtla servise alınır.

Not: Fasulye kavurmasının genel uygulamasında yumurta mutlaka bulunur. Bazı yörelerde ateşten almaya yakın, taze ve kuru fesleğen ile reyhan üzerine serpiştirilir. Karabiberle tüketilmesi lezzetini olumlu etkiler.

