



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ETLİ KURU FASULYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet soğan
- 100 gr pastırma
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 2 Adet yeşil biber
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 2 Su Bardağı kuru fasulye
- 1 Tutam karabiber
- 1 Tutam tuz

Fasulyeleri akşamdan ıslatın, sabahleyin haşlayın süzün. Soğanları yemeklik doğrayın,sana klasik yağı ile tencerede kızdırın soğanlarını içine atın kavurun. Üzerine domates salçası,biber salçası,küçük doğranmış yeşil biberleri ilave edin,bir iki kere çevirin, süzülmüş haşlanmış fasulyeleri ilave edin. Üzerini örtecek kadar su koyun, fasulyeler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan aldığınız tencereyi bir fırın kabına boşaltın, pastırmayı küçük küçük doğrayın,sana klasik yağın eritin pastırmaları içine atıp kavurun, fasulyelerin üzerine döküp tuzunu serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin, nane ve karabiber ekleyip servis yapın.