



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PASTIRMALI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye  
200 gr. pastırma  
3 orba kaşığı tereyağı  
2 orta boy soğan  
1 orba kaşığı salça  
2 adet arliston biber  
2 orta boy domates  
Tuz  
3 bardak kadar et suyu

Fasulyeleri yıkayıp akşamdan üzerini dört bardak aşacak kadar suya koyun. Ertesi gün fasulyeleri bol suda bir saat kadar haşlayın. Fasulyeleri kevgirde szn. Bir tencerede yağı eritip pastırmayı sote edin. Bir orba kaşığı su ilâvesiyle bir dakika kadar pişirin. Piyaz doğradığınız soğanı ilâve edin. 2 dakika kadar kısık ateşte kanştırarak kavurun. Salçayı ilâve edip kavurun. arliston biberlerin sap ve çekirdek kısımlarını atıp yıkayın. İnce ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp zar biçiminde doğrayın. Biberleri ve domatesleri tencereye katıp bir iki dakika kadar karıştırarak pişirin. Tuz ve et suyunu koyup bir taşım kaynatın. Fırınınızı orta hararete ısıtın. Fasulyeleri tencereye katıp karıştırın. Malzemelerin tümünü fırın kabına aktarın. Kabı fırına sürüp 1-1,5 saat kadar ağır ateşte pişirin.