



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PASTIRMALI KURU FASULYE

250 gram kuru fasulye
2 adet soğan
Yarım cay bardağı
Mısırözü yağı
1 çorba kaşığı domates salçası
2adet sivri biber
50 gram pastırma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane

Kuru fasulyeyi haşlayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Yarım cay bardağı sıvı yağı kızdırın. Soğanları içine atıp, kavurun. Üzerine 1 çorba kaşığı domates salçası, 2 adet küçük doğranmış biberi ilave edin. Haşlanmış fasulyeleri de tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte sebzeler suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan aldığınız tencereyi fırın kabına boşaltın. Pastırmayı küçük küçük doğrayın, 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Pastırmaları içine atıp kavurun. Fasulyelere ekleyin. Tuzum serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin, 1 tatlı kaşığı nane ve 1 cay kaşığı karabiberi ekleyip servis yapın.