



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PASTIRMALI KURU FASULYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı tereyağı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı mısır özü yağı
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 100 gr patırma
- 2 Adet yeşil biber
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 1 Tatlı Kaşığı biber salçası
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 3 Adet soğan
- 2 Su Bardağı kuru fasulye

Fasulyeleri akşamdan ıslatın, sabahleyin haşlayın süzün. Soğanları yemeklik doğrayın, sıvı yağı tencerede kızdırın soğanlarını içine atın kavurun. Üzerine domates salçası, biber salçası, küçük doğranmış yeşil biberleri ilave edin, bir iki kere çevirin, süzölmüş 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, tereyağını eritin pastırmaları içine atıp kavurun, fasulyelerin üzerine döküp tuzunu serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin, nane ve karabiber ekleyip servis yapın.