



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SARIMSAKLI KURU FASULYE

1.5 su bardağı kuru fasulye
200 gram kuşbaşı et
2-3 adet orta boy patates
Yemeklik yumuşak domates (1 kg civarında)
Taşköprü sarımsağı
Biber salçası
Zeytinyağı

1,5 su bardağı kurufasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün iyice yumuşayınca kadar haşlanır, yaklaşık 200 gram kuşbaşı et kaynamakta olan suya atılır, 5 dakika sonra çıkarılır.
3-4 adet orta boy patates yarı pişmiş haşlanır, kabukları soyularak, kübik doğranır, derin bir borcamın tabanında biraz zeytinyağı gezdirilir, bilahare bol miktarda soyulmuş kübik doğranmış yemeklik domates, kurufasulye, patates, et, bol miktarda sarımsak, biraz da biber salçası ilave edilir ve karıştırılır.
Ayrıca biraz zeytinyağı ve kaynar suya et batırılıp çıkarılmasından elde edilen et suyu az miktarda ilave edilir. Fırında yaklaşık 175-200 derece de yaklaşık 75 dakika pişirilir.

