



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SUCUKLU KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
1 adet parmak sucuk
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz biber
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı margarin

Fasulye akşamdan ıslatılır (fasulye çabuk pişen cinsinden ise ıslatmaya gerek yok), sabah suyu süzülüp üzerini geçecek kadar su konup çelik tencerede kısık ateşte, 30 dakika haşlanır. Soğan yemeklik doğranır, yağda pembeleştirip içine yuvarlak kesilmiş sucuklar konur, salça tuz, karabiber, kırmızı toz biber, pulbiberi konup haşlanmış fasulyeye ilave edilir. 5 dakika kaynatılıp, küçük güveçlere pay edip kızgın fırında 20 dakika fırınlanır.