



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA SUCUKLU KURUFASULYE

2 su bardağı kurufasulye  
Yarım kangal sucuk  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet soğan  
2 subadağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorbakaşığı sıvıyağ

Kurufasulye haşlanır, bir fırın kabına boşaltılır. Tencereye sıvıyağ ve tereyağı konur. Orta ateşte ısınca ince kıyılmış soğan atılır ve şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine salça atılır, birkaç tur çevrilir. Sonra yarım daire şeklinde doğranmış sucuk eklenir, 1-2 dakika çevrilir. Tuz ve su katılır, bir taşım kaynatılır, ateşten alınır. Kurufasulyenin üzerine dökülür, düzeltilir. Üzerine alüminyum folyo kapatılır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.

[ML® İnegöl Usulü Kuru Fasulye için tıklayın](#)