



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ETLİ KURU FASULYE

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kg kuru fasulye
3 adet orta boy soğan
4 adet sivri biber
5 adet domates
250 gram kuru et
1 bardak sıvıyağ
2 çorba kaşığı salça
Yeterince su
Tuz

HAZIRLANIŞI:

Kuru fasulyeyi yeterince haşladıktan sonra suyunu süzün. Sivri biber, kuru soğan ve domatesi ince ince doğrayın. Bir tencereye sıvıyağ koyup kıydığımız soğan, sivri biber ve kuru eti iyice kavurun. Üzerine doğramış olduğunuz domatesleri ekleyin. Daha sonra salçayı ilave edin. 5 dakika kavurduktan sonra kuru fasulyeyi ilave edin. Fasulyeyi bir-iki parmak geçinceye kadar ılık su ekleyin. Üzerine tuz ektikten sonra pişmeye bırakın. 45-60 dakika (su yoğunlaşana kadar) piştikten sonra servis edin.