



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

Emine Beder

1/2 KG KURU FASULYE (AKŞAMDAN ISLATILMIŞ)
150 GR. PASTIRMA
2 ORTA BOY SOĞAN
1 ORTA BOY DOMATES
3-4 ÇUÇKA BİBERİ (ARZUYA GÖRE)
1/2 ÇORBA KAŞIĞI BİBER SALÇASI (EV SALÇASI TERCİH EDİLİR)
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VÉYA MARGARİN (60 GR.)
3-4 SIVRI BİBER
TUZ

Fasulyeleri 3-4 su yıkayıp üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek en az 12 saat önceden ıslatalım. Fasulyeleri tekrar yıkayıp basınçlı bir tencereye alalım. Üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek, fasulyeleri hafifçe diri kalacak şekilde haşlayıp ateşten alalım ve bekletelim. Tencereye tereyağını alıp eritemiz küp doğranmış soğanları pembeleştirilim, doğranmış pastirmaları küçük doğranmış sivri biberleri rendelenmiş domatesleri ekleyip bir kaç dakika kavuralım. Salçayı ekleyelim. Yarım dk. daha kavuralım. Fasulyeleri haşlanma suyu ile birlikte tencereye alalım. Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Çuçka biberlerini delmeden ve doğramadan ekleyip yemeği ağır ateşte fasulyeler yumuşayana dek pişirelim. Yemeği ateşten alıp ılıtarak servis yapalım.