



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE KURU FASULYE

400 gr dana kuşbaşı et  
3 su bardağı kuru fasulye  
2 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı domates ya da biber salçası  
2 çorba kaşığı tereyağı veya bitkisel margarin  
Tuz  
Pul biber  
Kırmızı toz biber  
Yeteri kadar su  
3 adet yeşilbiber tatlı ya da acı olması arzuya bağlı  
Domates

Kuru fasulyeleri akşamdan suyla ıslatıyoruz.  
Ertesi gün haşlıyoruz.  
Güvecimizi ocağa alarak, tereyağını eritiyoruz.  
Ardından kuşbaşı etleri ekleyip, suyunu çekene kadar kavuruyoruz.  
Üzerine yemeklik doğradığımız soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşene kadar kavuruyoruz.  
Salçamızı ekliyoruz.  
Yeşilbiberlerimizi, minik minik doğrayıp karıştırıyoruz.  
Haşlanan kuru fasulyeleri ve baharatları ilave ediyoruz.  
Kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.  
Yaklaşık 1 saat 30 dakika pişince dinlendiriyoruz.