



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ETLİ KURU FASULYE

500 gr. İspir kuru fasulye
200 gr. kuşbaşı dana eti
250 gr. dana kaburga
150 gr. Vakfıkebir tereyağı
100 gr. süt kaymağı
2 adet soğan
3 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/4 limon suyu
Tuz
Karabiber
Pul biber

Akşamdan ıslattığımız İspir fasulyelerinin suyunu süzuyoruz. Bir tencereye süt ve su döküp fasulyeleri haşlıyoruz. İçine bir miktar toz şeker ve tuz ekleyebilirsiniz. Kuru fasulyeleri kısık ateşte haşlamaya dikkat ediyoruz ve ara ara üzerindeki köpüğü alıyoruz. Kuşbaşı etleri güveç tenceresinde, orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar pişiriyoruz. Kaburgaların iki tarafını, yüksek ateşte bir yemek kaşığı tereyağı ile mühürleyip diğer etlerin içine alıyoruz. Tereyağı ve süt kaymağını eritiyoruz. Etleri iki dakika tereyağında çeviriyoruz. Soğanı doğrayıp etlere ekliyoruz ve hepsini kavurmaya devam ediyoruz. Salçayı da ekliyoruz. Sütü suda kaynayan fasulyeleri suyuyla etlerin üzerine boca ediyoruz. Baharatları ve çeyrek limon suyunu ilave edip 2 saat kısık ateşte pişiriyoruz. Üzerini folyo ile kaplayıp 240 derecelik fırında pişirmeye devam ediyoruz. Koyu bir kıvamda olmasını sağlıyoruz.