



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTELİ KURU FASULYE

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
2 adet rendelenmiş domates
1,5 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Köfte için:
300 gr kıyma
1 adet rendelenmiş orta boy soğan
2-3 dilim kurutulmuş ekmek
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kızartmak için:
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Fasulyeleri ezilmeyecek şekilde haşlayın.
Diğer yanda köfte için tüm malzemeleri karıştırıp iyice yoğurun.
Misket şeklinde küçük köftelikler hazırlayın.
Köftelerin dağılmaması için yaklaşık 1 çorba kaşığı una bulayarak kızgın sıvı yağda sadece 2 dakika tutup çıkarın.
Başka bir tencere yemeklik olarak doğradığınız soğanları ve yağı ilave edip soteleyin.
Üzerine domatesleri ve salçayı ekleyip birkaç dakika karıştırın.
Haşladığınız fasulyeleri ve köfteleri ekleyin. Güveçte üzerine çıkmayacak şekilde sıcak su ilave edin.
Köfteler pişinceye kadar ocakta veya fırında tutun. Piştikten sonra ocaktan alıp sıcak olarak servise sunun.

