



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KÖFTELİ KURU FASÜLYE

500 gr kuru fasülye
2 adet kuru soğan
2 adet domates
300 gr kıyma
1 adet yumurta
1 dilim bayat ekmek
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Pulbiber

Kıyma, ufalanmış ekmek, yumurta, soğan rendesi, tuz, karabiber, pul biber ile minik köfteler hazırlayın, kızgın yağda az pişirin.güvecin içine margarin doğranmış soğanları, salçayı, doğranmış domatesleri, biraz tuz ilave edip kavurun, içine yarım haşlanmış kuru fasülyeyi ilave edin.sıcak su koyun, kaynamaya başlayınca köfteleri içine atın,30 dakika kadar pişirin.