



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE KURU FASULYE

Eyüp Sevinç

2 su bardağı ispir fasulyesi  
2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
100 g. tereyağı  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
1,5 yemek kaşığı biber salçası  
Su  
Tuz  
Karabiber

Fasulyeyi bir gece önceden tuzlu suyla ıslatın. Fasulyeyi normal tencerede ve içme suyuyla haşlayın. Fasulye hafif yumuşayınca kadar pişirin. Başka bir tencerede tereyağını eritin. Doğradığınız soğanları yağın üzerine ekleyin. Soğanlar ölünce biber salçası katıp karıştırın. Üzerine domates salçasını ilave edin ve bir miktar su ekleyin. Ardından 10 dakika özdeşleşmesini bekleyin. Hafif yumuşamış fasulyeleri güvece katın ve 1-1,5 su bardağı su ilave edin, güvecin kapağını kapatın. 200 derecelik fırında 1 saat pişirin. Pilavla birlikte servis edin.

