



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KURU FASULYE

Malzemeler:

Yarım kilogram kuşbaşı kuzu eti

Yarım kilogram kuru fasulye

2 adet soğan

2 adet domates

3 adet çarliston biber

2 yemek kaşığı salça

1 çay bardağı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz kırmızı pul biber

Hazırlanışı:

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Soğan ve biberleri halka halka doğrayın. Domatesi rendeleyin. Güvecin içine etleri yayın. Üzerine doğranmış soğan, biber ve kuru fasulyeleri koyun. Domates rendesi ve salçayı katın. Tuz, pul biber ve sıvı yağı üzerinde gezdirin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Güvecin kapağını yağlı kağıtla kapatın. Fırında yaklaşık 1-1,5 saat arası pişirin. Arada bir suyunu kontrol ederek yemeğin suyunu çekip çekmediğine bakın. Yemek suyunu çekerse sıcak su ilave edin