



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KURU FASULYE

Malzeme:

400 gram Bizim Mutfak Kuru Fasulye

1 adet küçük boy soğan

4 adet domates

1 çorba kaşığı domates salçası

30 gram Teremyağ

tuz

karabiber

10-12 dilim sucuk

Fasulyeyi bir gün önceden ıslatın. Derin bir tencerede fasulyeleri haşlayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Başka bir tencerede Teremyağ'da soğanı kavurun. Doğranmış domatesler ve salçayı tencereye ilave edin. 5 dakika daha kavurun. Diri kıvamda haşlanmış fasulyeyi ekleyin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. 5 dakika daha kaynattıktan sonra kuru fasulyeyi ısıya dayanıklı bir güveç kabına aktarın. Tuz, pul biber ve dilimlenmiş sucuğu ilave edin, ağzını alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 1,5 saat pişirin.