



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PASTIRMALI KURU FASÜLYE

2 su bardağı kurufasülye
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
200 gr pastırma
yeteri kadar su
1'er çay kaşığı tuz karabiber kırmızı biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Bir gece öncesinden fasulyeler tuzlu suda ıslatın. Suda 10 dk kaynatarak üstündeki beyaz köpükleri alın. Güveci biraz ısıtın ve soğanları yağda kavurun. Pastırmayı ufak parçalara bölerek ilave edin ve biraz daha kavurun. Üzerine salça da ilave ederek aroması çıkana kadar salçayla birlikte yaklaşık 2,3 dk daha kavurun ve süzölmüş, yıkanmış fasulyelerle birlikte tuz, baharat karışımı üstüne çıkana kadar suyunu koyun, kaynama başlayınca kısık ateşte pişirin.