



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SUCUKLU KURU FASULYE

İlkay Öztürk

- 2 Su Bardağı Kuru Fasulye
- 1/2 Adet Sucuk
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 3 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Sivri Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Bir gece önceden ıslattığımız fasulyeleri tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edelim. 10 dakika kadar haşladıktan sonra suyunu süzüp kenara alalım. Aynı tencerede tereyağında küp küp doğranmış soğanları pembeleştirilim. Salçayı 2 yemek kaşığı suda açıp soğanla birlikte çevirelim. Üzerine fasulyeyi, tuz ve baharatları ekledikten sonra hepsini güvece alalım. 2-3 su bardağı su ekleyelim. Üzerine doğranmış sucuk ve biberleri yerleştirip, önceden ısıtılmış orta dereceli fırında yaklaşık yarım saat pişirelim.