



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE SUCUKLU KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
2 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
10 dilim sucuk
Tuz, karabiber

Fasulyeyi akşamdan suya koyun. Pişirileceği zaman süzün. Tencereye tereyağını ve rendelenmiş soğanı koyup 5 dakika kavurun. Üzerine salça, dilimlenmiş sucuk ve doğranmış sivri biberleri koyup karıştırın. Üzerine suyunu koyun 30 dakika kısık ateşte kaynatın. Güveç kaplarına koyup 170 derecedeki fırında kapağı kapalı olarak 30 dakika daha pişirip servis yapın.