



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE TURŞULU KURU FASULYE

Malzemeler:

Yarım kilo kuş başı kuzu eti
2 su bardağı kurufasulye
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 çorba kasesi domates turşusu
1 yemek kaşığı kuru nane
2 su bardağı sıcak su
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Kuru fasulyeyi akşamdan suda ıslatın. Eti yıkayıp tencereye alın. Suyunu salıp çekince yemeklik doğranmış soğan ve yağı ekleyip kavurun. Salça ve biber salçasını katıp kavrulunca ateşten alın. Kuru fasulyeyi bir taşım kaynatıp süzün. (Gazını almak için) Etlerin üzerine ilave edip 2 su bardağı sıcak su ekleyip karıştırın. Güveç kaplarına paylaşın. Üzerlerine tuz, kuru nane ve dilimlenmiş domates turşularını koyup üzerlerini folyo ile kapatın. 200 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirip sıcak servise sunun.
