



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ BUTLU KURU FASULYE

Hindi But
2 Adet Soğan
½ Kilo Kuru Fasulye (Bir Gün Önceden Islatılmış)
1 Adet Hindi Üst But
2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
50 Gram Tereyağı
Karabiber
Tuz
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası

Bir gün önceden ıslatılmış fasulyeleri 45 dakika kadar pişiriyoruz (çok haşlanmamalı, çünkü yemeğin içinde tekrar pişecek).

Hindi üst budu kemiğinden ayırıp iri kuşbaşı şeklinde doğruyoruz.

Tenceremize tereyağı ve 2 yemek kaşığı sıvı yağı döküyor, küp küp doğradığımız soğanları koyup kavuruyoruz.

Kuşbaşı hindileri ilâve edip, renkleri değişene kadar kavuruyoruz.

Kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

Daha sonra salçaları ve baharatları ekliyor ve bir müddet daha kavurduktan sonra suyunu veriyoruz.

Domates ve biberi ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra haşlamış olduğumuz fasulyeleri de içine atıyoruz.

15-25 dakika kısık ateşte kapağı kapalı pişirdikten sonra servis edebiliriz.

