



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİKLİ KURU FASULYE GÜVEÇ

2 su bardağı kuru fasulye
6 adet Lezita İncik
1 büyük kurusoğan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, kimyon
Pulbiber

Kurufasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün süzüp tencereye koyun ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar suyla 1 taşım haşlayın. Diğer yanda Lezita incikleri bir tencereye koyup üzerine su ilave edip 1 taşım haşlayın. Kurufasulyeyi haşladığınız suyu süzüp fasulyeleri sıcak olarak pişmekte olan inciklere ilave edin. (Bu aşamadan sonra düdüklü tencerede de pişirebilirsiniz). Kurufasulyeler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Bir tavada ince doğranmış soğanı 3 yemek kaşığı sıvıyağda kavurun. Salçayı ilave edip 2-3 dakika daha kavurun ve tencereye ilave edip karıştırın. Tuz, karabiber ve kimyon ilave edip 1 taşım daha kaynatın. Sıcak olarak güveçlere paylaştırıp arzu ederseniz üzerine pul biber serpin. 170 derece fırında 10 dakika kadar fırınladıktan sonra sıcak servis yapın.

