



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBELİ KURU FASULYE

1/2 kg kuru fasulye
400 gr işkembe
2 diş sarımsak
600 gr olgun domates
1 demet maydanoz
1 baş soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin
yeteri kadar tuz ve karabiber

Fasulyeler gecedan ayıklanıp ıslatılır. işkembe temizlenir kuşbaşından biraz daha büyük parçalar halinde doğranır. İçinde tuzlu su bulunan bir tencerede 1,5 saat haşlanır. Bir başka tencereye suyu süzölmüş kuru fasulyeler konur. Tuz ve su katıldıktan sonra tencere ateşe oturtulur ve fasulyeler dağılmayacak derecede haşlanır. Haşlanan fasulyelerin suyu süzölür. Soğan, sarımsak ve maydanoz ayıklanıp ince ince doğranır. Bir güvece margarin ve zeytinyağı konduktan sonra kıyılmış sarımsak, soğan ve maydanoz katılır. Orta ateşte kanştınlarak kavrulur. Bunlar kavrulunca süzgeçten geçirilmiş domates katılır. Tuzu ve biberi serpilir, bir süre daha kanştınlarak pişirilir, işkembe ve fasulye ilave edilir. İşkembe suyundan yeteri kadar konduktan sonra yemek yarım saat kadar pişirilir, servis yapılır.