



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPYALI KURU FASULYE

250 gr kuru fasulye
2 adet kırmızı kapyalı biberi
150 gr kıyma
1 çorba kaşığı salça
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ

Kuru fasulye haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ve sarımsak ince kıyılır ve sıvıyağda kavrulur. Kıyma ilave edilir, tane tane olana kadar sotelenir. İnce kıyılmış kapyalı biberler ve salça ilave edilir. Biberler gevşemeye başlayınca fasulye atılır. 1 su bardağı sıcak su eklenir, kapak kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.