



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİKLİ TEREYAĞLI KURU FASULYE

<https://www.hasata.com.tr>

500 g Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesi
500 g kemikli kuzu eti (iri parça)
5-6 adet kuru arnavut biber
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesini akşamdan ıslatın.
6-7 bardak suda yaklaşık 30 dakika haşlayın.
Kuzu etini tuz ve karabiberle ovun, tereyağının yarısında kavurun.
Etlerin rengi değişince salçayı ilave edip 3-4 dakika kavurmaya devam edin.
Süzdüğünüz fasulyeleri ekleyip üstünü geçecek kadar su ilave edin.
Arnavut biberlerini ekleyip kapağını kapatarak yumuşayana kadar pişirin.

