



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KURU FASULYE

MALZEMELER

Kuru fasulye:500gr (bir kaç saat önceden ıslatmanız yeterli.)

Kestane:250gr

Kuşbaşı:250gr

Soğan:2ad(orta boy)

Domates:2ad

Biber:150gr

Tuz

Karabiber

Bulyon

Kırmızı pul biber

Sıvı yağ:50ml

Tereyağ:50ml

YAPILIŞ TARİFİ

Isaltığımız kuru fasulyeleri yıkayıp orta ateşte kaynatalım.

Soğanlarımızı doğrayalım kestanelerimizi soyup ılık suda 15 dakika bekletip kabukları rahat soyulur.

Margarinimizi tencerede kızdıralım etlerimizi kavuralım.

Etler kanını bırakıp çekinceye kadar kavuralım sonra soğanlarımızı kavurmaya başlayalım soğanlarımız iyice kavrulduktan sonra kestanelerimizi ekleyelim yaklaşık 10 dak kavuralım ve salçamızı ekleyelim kavuralım su ekleyip bir taşım kaynatıp yemeğin kefi(köpüklerini) alalım haşladığımız fasulyeyi ekleyip bir taşım kaynadıktan sonra kefi'lerini alalım ve en son pişmeye yakın baharatları atıp ve domates biberi atınız ve kısık ateşe alıp piştikten sonra ağız kapalı kısa süre kaynatalım.