



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KURU FASULYE

4 Su bardağı fasulye
2 Soğan
250 gr. kıyma
6 Bardak su
2 Domates ya da 1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
3 Çorba kaşığı sadeyağ

Tencereyi ateşe oturtarak içine yağı koyunuz. Üzerine ince ince soğanları doğrarak, pembeleşinceye kadar kavurunuz. Üzerine kıymayı koyarak biraz daha kavurunuz. Üzerine domatesleri rendeliyerek, et suyu, koyunuz. Biberleri de yıkayarak içine atınız. Ayrı bir tencerede haşladığınız fasulyelerin suyunu süzerek, diğer tencereye ekleyiniz. Ateşten inmesine 10 dakika kala tuz atınız.
