



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KURU FASULYE

800 gr Tat Haşlanmış Kuru Fasulye
4 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
1.5 paket Maret Köfte Harcı
1,5 çorba kaşığı su
500 gr kıyma
2,5 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı Sek Tereyağı
Tuz
Karabiber
Un

Kasenin içine kıyma, köfte harcı ve su koyup yoğurunuz. Harç kıvamına geldikten sonra harçtan ceviz parçası büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayınız. Şekil alan köfteleri yayvan bir tabağa koyduğunuz una bulayınız. Derin bir tencerede tereyağını kızdırıp içine yemeklik doğradığınız soğanları ilave ediniz. Soğanlar kavrulup renk aldıktan sonra içine Tat Haşlanmış Kuru Fasulye, Tat Menemen Harcı, et suyu, tuz ve karabiber ilave edip bir süre kaynatınız. Yemek kaynamaya başladıktan sonra içine unlanmış köfteleri teker teker ilave edip pişiriniz. Yemeğin kıvamı koyulaşırsa içine arzuya göre ılık su ilave edip sulandırabilirsiniz.