



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KURUFASULYE

2 su bardağı kurufasulye

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

Köfte için:

250 gr kıyma

1 dilim bayat ekmek içi

1 adet minik rende soğan

1 çay kaşığı tuz

Fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Köfte malzemesi yoğrulur, misket kadar köfteler yapılır. 200 derece fırında pişirilir. İnce doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve pişmiş köfteler katılır, birkaç tur çevrilir. Sonra haşlanmış fasulye suyuyla katılır, tuz serpilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 10 dakika kadar pişirilir.