



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ETLİ KURUFASULYE (DÜDÜKLÜ)

2 su bardağı kuru fasulye
300 gram kuşbaşı et
2 yemek kaşığı salça
Yarım çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı sıvıyağ
Tuz

Kurufasulyeler suya ıslatılır, 2 saat bekletilir, süre sonunda suyu süzülerek birkaç defa yıkanarak düdüklü tencereye alınır, üzerine et, salça, karabiber, sıvıyağ, tuz ve üzerini geçecek kadar (5-6 bardak) su ilave edilerek düdüklü tencerenin kapağı kapatılır, ocağa alınır, pimi çıktıktan sonra 15-18 dakika pişirilir.

