



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ KURU FASÜLYE

Yarım kg kuru fasülye
350 gr kuşbaşı et
12 adet kuru domates
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasülye akşamdan ıslatılır, ertesi gün şekli bozulmadan yumuşayana kadar haşlanır. Soğan çentilir. Domatesler ılık suda yarım saat bekletildikten sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye sıvıyağ ve et konur, et suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Soğan ve domates eklenir. Şeffaflaşınca salça ve tuz ilave edilir. Bir kaç dakika sonra haşlama suyuyla birlikte fasülye katılır. Kapak kapatılır, 15 dakika kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2022