



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE BASTISI

Kuru fasulyenin iyi ve abuk pişen cinsini aramalıdır. İy cins olduğuna kanaatiniz bulunan fasulyeyi dahi yine geceden suya bırakmalıdır. Sabahleyin mutfağa girdiğiniz vakit yine geceden engelde hazır bulunan eti tencereye kuşbaşı doğramalı. Üzerine birkaç soğan entmeli. Bunları, sadeyağda hârlı ateşte kızarma alâmeti gösterinceye kadar kavurmalıdır.

Akşamdan suda duran fasulyelerin suyunu boşaltmalı ve fasulyeleri et tenceresine dökmelidir.

Fasulyeleri örtecek derecede su (et suyu) da ilâve edilmeli. Fasulye için muvafık olan kırmızı bibere, taze domatesi (veya peltesini) katarak ve tencerenin ağzını örterek bu kere orta ateşte pişirmeğe bırakmalıdır. Sonuna doğru tadına bakıp ve tuzunu atıp helmelenmeğe başlayacağı sırada indirmelidir.

Not: Fasulyeler, eski mal olup pişmemek inadında iseler, tencereye bir kaşık (Bikarbonat de Soude) atmalıdır. Bazıları da, ayrıca tad vermek için bir kaşık toz şeker dahi atarlar.
