



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE (KARAMAN)

İsmail Hakkı Güleç

Fasulyeler ayıklanıp pişirmeden bir gün önceki akşam ıslatılır.

Ertesi gün haşlanarak süzölür.

Bir tencerenin içinde ince doğranmış soğanlar yağla kavrulur sonra et ilave edilerek etin suyu çekilene kadar pişirilir.

Salça, et suyu, tuz da ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılıp yarın saat kadar pişirilir.

Sonra fasulyeler ilave edilerek fasulye yumuşayıncaya kadar pişirilir.