



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASÜLYELİ KANEPE

Yarım su bardağı kuru fasulye
8 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
2 çay kaşığı pul biber
6 sap maydanoz
10 dilim ekmek
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
10 dilim füme et
1 çay kaşığı tuz

Akşamdan ıslattığınız kurufasulyeyi haşlayıp süzün. 4 çorba kaşığı sıvıyağı bir tavaya alıp üzerine salça ve kurufasulyeyi ekleyin. 2-3 dakika kavurun. Pulbiber ve tuz ilave edip harmanlayın. Ocaktan alıp ince kıyılmış maydanoz ekleyin. Diğer taraftan kalın sıvıyağ ve toz kırmızıbiberi karıştırıp ekmeklerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirip çıkarın. Ekmekleri servis tabağına alıp üstlerine birer dilim füme et koyun. Hazırladığınız kurufasulyeli harcı ekmeklere paylaşırıp servis yapın.
