



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ KUZU GÜVEÇ

Malzemesi:

- 4 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 kilo kemikli kuzu kol (parçalanmış)
- 2 adet rendelenmiş soğan
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 250 gr doğranmış sosis veya sucuk
- 6 parça doğranmış dana jambon veya pastırma
- 6 adet rendelenmiş domates
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 adet defne yaprağı
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fırınınızı 160° ısıtınız. Genişçe bir tavaya zeytinyağını koyup orta ateşte kızdırınız. Kızgın zeytinyağında kemikli kuzu etlerini kızartınız. Kızaran etlerin yağını süzerek cam veya toprak bir güveç kabına alınız. Tavada kalan kızgın yağa soğanı, sarımsağı, sosis ve jambonları koyarak kavurunuz. Tavaya domatesi, baharatların tümünü ve tuzu ilâve ediniz. Domates suyunu biraz çekince, karışımı güveçteki etin üzerine boşaltınız. Güvece haşlanmış fasulyeyi koyup karıştırınız. Üzerine çıkacak kadar su ilâve ediniz. Üstüne ufalanmış ekmek içini serpiniz. Alüminyum folyo ile kapattığınız güveci önceden fırına sürünüz. Yaklaşık 60 dakika sonra folyoyu alınız. Ekmek parçalarını hafifçe aşağı doğru bastırınız. Güveci, etler pişip ekmeklerin üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 60-80 dakika daha fırında tutunuz.

Servis: Güveci sıcak sıcak servis yapınız. Bu yemeğin yanına yeşil salata veya cacık ve sade pilav yakışır.