



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ PİLİÇ

400-600 gr'lık 1 piliç (yıkayıp temizlenmiş ve ütülenip 4'e bölünmüş)
400 gr (2 su bardağı) kuru fasulye (1 gece soğuk suda bekletilmiş)
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
3 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
3 çorba kaşığı domates salçası
1 kırmızı sivribiber
4 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz 1 kahve kaşığı karabiber

Büyükçe bir tencereye 5-6 su bardağı su koyup kaynatmız. Kuru fasulyeleri süzüp, kaynar suya atınız. Ateşin altını biraz kısıp, fasulyeleri 25-30 dakika, hafifçe pişene kadar kaynatınız. Kaynamış fasulyeleri, kevgirden süzerek bir kenara bırakınız. Bu arada büyükçe bir başka tencereye tereyağı, koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca piliç parçalarını katıp, ara sıra karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Domates, domates salçası, kırmızı sivribiber, tavuk suyu, tuz ve biberi ekleyip ateşi kısınız. Karışımı 30 dakika pişiriniz. Süzölmüş fasulyeleri tencereye koyup, orta ateşte 20-25 dakika, fasulyeler yumuşayana kadar, gerekirse biraz daha sıcak tavuk suyu ekleyerek pişiriniz. Kuru fasulyeli pilici ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

Not: Domates salçası ile birlikte 1-2 çorba kaşığı ketçap da eklerseniz, yemek daha lezzetli olur. Fasulyelerin pişme süresi cinsine göre değiştiğinden, yumuşak olmalarına özen gösteriniz.