



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU FASULYELİ TAVUK

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1 kiloluk bir yarka tavuk,  
3 havuç, 400 gram kuru fasulye,  
1 baş iri soğan,  
1 sap kereviz,  
1 tutam safran,  
1 maydanoz kökü,  
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Yarkalaşmış bir tavuğu bundan önceki sayılarımızda anlattığımız biçimde yolun, içini, dışını temizleyip tütsüledik-ten sonra bol suda iyice yıkayın. Ayaklarını arkaya geçirdikten sonra 14 bardak su, yarım baş ayıklanmış, ama doğranmamış soğan, üstü kazınmış bir havuç ve iyice yıkanmış kereviz ve maydanoz köküyle birlikte büyük bir tencereye koyun. Yeteri kadar tuz da kattıktan sonra tencereyi ateşe oturtun.

Suyun ısınmasıyla yüzeyinde beliren köpükleri bir kevgirle attıktan sonra tencerenin kapağını örtün ve tavuk yumuşak, bir duruma gelinceye kadar orta ısı ateşte pişirin.

Tavuk yumuşak bir duruma gelince tencereyi ateşten indirip tavuğu içinden çıkarın. Etini küçük parçalara bölün; kemiklerini atın. Bir tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Yağ kızınca parçalara bölünmüş tavuk etini içine atın ve pembe-leşinceye kadar her yanını kızartın. Yarım soğanı rendeleyin, üstü kazınmış iki havucu küçük dilimlere doğrayın. Tavuk etinden boşalan zeytinyağlı tavaya önce rendelenmiş soğanı atın. Soğan pem-beleşince havucu katın, bir süre birlikte kavurun. Sonra tavayı ateşten indirin Bir gece önceden ıslattığınız kuru fasulyeyi, suyunu süzdükten sonra tencereye koyun. Üstüne sıcak tuzlu su dökün ve fasulyeyi bir süre haşlayın Fasulyelerin rengi dönmeye başlayınca bunları ateşten indirip kalın delikli bir süzgece boşaltarak suyunu süzün. Bir güvece kızarttığımız tavuk eti parçalarını koyun. Bunun üstüne zeytinyağında kavrulan soğanla havuç dilimlerini yayın. Bunların üzerine de suyu iyice süzölmüş fasulyeleri yayın. Tavuğu haşladığınız tenceredeki sebzeleri ezerek tavuk suyunu süzün. Sonra bu suyu, fasulyeyle tavuğu örtecek kadar güvece boşaltın. Yeteri kadar tuz ve karabiber de serptikten sonra güveci orta ısı ateşe oturtup kapağını örtün ve yemeği pişirin. Fasulyeler pişince kapağını kaldıracığınız güveci olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapın.