



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ YAHNİ

MALZEME:

40 arpacık soğan
1 kilo koyun eti
5 kaşık sadeyağ
250 gram kuru fasulye
tuz
1 kaşık domates salçası
1 kırmızı dolmalık biber

HAZIRLANIŞI

Kuru fasulye bir gece evvel suya konup ertesi güne kadar bırakılır. Yemek pişirileceği zaman bir tencereye sadeyağ ile koyun eti beraber konur. Et hafifçe kızarana kadar bu yağda kavrulur. Arpacık soğanları ayıklanıp aynı tencereye konur biraz da onlar kavrulur. Sonra bir fincan su içinde ezilip eritilmiş salça iki bardak su, sekiz parçaya bölünen bir kırmızı dolmalık biber ve gecedan ıslatılmış kuru fasulye ile biraz tuz konur. Tencerenin kapağı kapatılır. Bir saat kuvvetli ateşte pişirilir. Bir servis tabağına alınır ve sofraya getirilir.