



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MUSAKKASI

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
300 gr kıyma
1 dolu çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ince çentilir, sıvıyağda pembeleştirilir, kıyma atılır, 10 dakika kavrulur, salça ve tuz ilave edilir. Kuru fasulyenin üzerine kıyma yayılır. 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır, 20 dakika pişirilir.