



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU ETLİ KURU FASULYE

[Sahrap Soysal](#)

- 1 kg iri kuşbaşı kuzu eti
- 2 su bardağı kuru fasulye
- 5 yemek kaşığı sıvıyağ (50 gr tereyağı da kullanabilirsiniz)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 2-3 adet yeşil çarliston biber
- 7-8 su bardağı sıcak su
- 2 adet MAGGİ et bulyon

Fasulyeyi ılık suda 6-7 saat ya da bir gece bekletip yumuşamasını sağlayın. Süzüp üzerine tam çıkacak kadar suyla 15 dakika kadar haşlayıp tekrar süzün. (kaynadıktan 15 dakika sonra ocaktan alın)

Kuru soğanı incecik, sarımsakları pirinç tanesi büyüklüğünde doğrayın. Biberin tohumlarını ayıklandıktan sonra tavla zarı formunda doğrayın.

Tereyağı ya da sıvıyağı geniş bir tencerede kızdırıp üzerine et ve sarımsakları ekleyin. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 7-8 dakika kavurun. Soğanları ekleyip tuz ve karabiber serpiştirdikten sonra 1-2 dakika daha kavurun.

Biberler ve salçaları ilave edip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra sıcak suyu ve MAGGİ et bulyonları tencereye aktarın.

Su kaynamaya başlayınca fasulyeleri ilave edip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve yemeği kısık ateşte 30 dakika daha, fasulyeler hafifçe ezilinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp kırmızı pul biberle süsleyerek servise sunun.