



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTIRMALI KARATAY KURU FASULYESİ

2 bardak kuru fasulye  
120 gram çemersiz pastırma  
1 büyük soğan  
1 kırmızı kapy biber  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Su  
Tuz  
Pul biber  
Karabiber

Fasulyeleri bir gece önceden suda bekletin. Küçük küpler şeklinde doğradığınız soğanı tereyağında kavurun. İnce ince doğradığınız kırmızı biberi ekleyin. Sonra küp küp doğradığınız domatesleri ekleyip iyice pişirin. Üzerine büyükçe doğranmış pastırmaları ilave edin. Salçasını ve en son fasulyeleri ekledikten sonra üzerini geçinceye dek su döküp pişirin. Baharatlarını ekleyip ocaktan alın.

