



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE (DÜDÜKLÜ)

2 Su bardağı kuru fasulye
2 adet kuru soğan
2 adet kırmızı biber
6 - 7 dilim pastırma
1 adet sivri biber
karabiber, tuz
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Fasulyeleri bir gün önceden ıslatıp düdüklüde yarım saat haşlayın. Haşlanan fasulyeleri süzün ve bir kenara alın. Soğanları, biberleri yemeklik doğrayın. Tencerede zeytinyağını ısıtın, soğan ve biberleri kavurun. Salçasını katıp fasulyeleri ve pastırmaları ekleyin. Üzerine 1 - 2 parmak geçecek kadar su ekleyip, kaynatın. En son tuz ve karabiber atın. Ateşten alın.

[ML® Pastırmalı Kuru Fasulye için tıklayın](#)