



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DÜDÜKLÜDE PASTIRMALI KURU FASULYE

130 gr. pastırma (1 paket)  
400 gr. kuru fasulye  
2 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 adet çarliston biber  
1 adet kırmızıbiber  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 adet domates  
Karabiber  
Pul biber  
Tuz

Fasulyeleri derin bir kaba koyun. Üzerine 3-4 su bardağı ılık su ekleyin ve bir gece bekletin. Ertesi gün fasulyeleri düdüklü tencerede 1 tatlı kaşığı tuz ve 4-5 su bardağı su koyarak 20-25 dakika haşlayın. Başka bir tencerede soğanları ve biberleri sıvı yağda kavurun. Üzerine salça ve baharat ilave edin. Düdüklüden çıkardığınız fasulyeleri süzerek tencereye koyun, üzerine küp şeklinde doğranmış domatesleri de ekleyerek karıştırın. Tencereye sıcak su ve iri parçalara ayırdığınız pastırmaları da ilave edip 10 dakika daha pişirin.