



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

400 gr kuru fasulye
125 gr pastırmadan hazırlanan harç
1 kurutulmuş acı kırmızıbiber
12 dal taze kekik (isteğe bağlı olarak)
Pastırmalı domatesli harç için;
30 gram tereyağı veya sıvı yağ
125 gr pastırma
250 gr (iki büyük adet soğan)
250 gr Küp doğranmış domates
1 adet büyük dolmalık biber (veya sivri yeşilbiber)

Kuru fasulyeler bir gece veya 6-8 saat önceden yıkanıp ıslatılır. Ertesi gün bir tencereye üzerini aşacak kadar su ilave ettikten sonra diriliğini kaybedinceye kadar yaklaşık 30 dakika haşlanır. Yağı tavaya eklenir, pastırmalar ince şekilde dilimlenir. Yağ kızmadan pastırmalar ilave edilir. 12 dakika alt üst ederek sote edilir. Doğranan soğanlar ilave edilir ve soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Domates ve iri doğranan biberler ilave edilir. Domatesler suyunu çekinceye kadar pişirilir. Et suyu ilave edilerek bir taşım hafif ateşte pişirilir. Haşlanmış fasulyeler süzdürülüp temiz bir tencereye aktarılır. Üzerine ayrı yerde hazırlanan pastırmalı domatesli harç eklenir. İstenirse kurutulmuş acı kırmızıbiber ya da 12 dal taze kekik ilave edilip, ağır ateşte fasulyeler iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Tuzu en son arzuya göre ayarlanır. Arada gerekiyorsa sıcak et suyu ilave edilir. Bu sürenin sonunda tencere ateşten alınır. Taze kekik ve kurutulmuş acı kırmızıbiberi çıkartıp atılır. Servis tabağına alınarak servisi yapılır.



