



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 200 gr pastırma
- 5 adet kuru acı biber
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 2 adet kuru soğan
- 100 gr tereyağı
- 6 bardak sıcak su
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın.

Islattığınız fasulyeyi bol suda yıkadıktan sonra 30 dakika haşlayın.

İnce ince doğradığımız soğanları ve biberleri tereyağında kavurun.

Kavrulmaya başlayınca salçaları ilave ederek birkaç dakika daha kavurun.

Üzerine doğranmış domatesler ve baharatları ilave edin.

6 bardak sıcak su ve haşlanmış kuru fasulyeleri ekledikten sonra 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen fasulyenin üzerine tereyağı, kuru biber ve pastırmaları ilave edip 10 dakika daha pişirip servis edin.

