



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
100 gram pastırma
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır.

Ertesi gün ıslatma suyu dökülür, bir tencereye alınır, üzerine örtülünceye kadar su konarak ateşe oturtulur, takribi olarak 1 saat yumuşayınca kadar kaynatılır.

Bir tencereye yağ alınır, ateş yakılır, üzerine salça eklenerek eritilir.

Kaynar su hazırlanır, salçalı yağa eklenir, üzerine haşlanmış kuru fasulyeler eklenir, ateşe konur.

Pastırmalar enine şeritlere dilimlenir, çemeni ile birlikte fasulyeye eklenir.

Bir süre daha birlikte pişirilip ateşten alınır.

Not: Dödüklüde yapılırsa, ıslatmadan yarım saat haşlamak yeterlidir.

