



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

100 gr. pastırma
2 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı margarin
Tuz ve karabiber

Akşamdan ıslatmış olduğunuz fasulyeleri süzün. Bir tencere içinde tuzlu veya karbonatlı suda yumuşayınca kadar haşlayın. Eğer düdüklünüz var ise daha kısa sürede pişecektir. Tencerede doğradığınız küçük küçük soğanları kavurmaya başlayın. Salçayı ilave edip kavurun. Fasulyeleri karıştırın. Sonra üzerini örtecek miktarda sıcak suyu ekleyip 10 dk. kadar pişirin. Fırın kabına sırasıyla bir kat fasulye bir kat pastırma koyun. Tekrar fasulye ve tekrar pastırmaları dizerek yerleştirin. Sivribiberleri doğrayıp yemeğe karıştırın. Suyunu da ilave ettikten sonra kapağını kapatıp 15 dk. kadar pişmeye bırakın.

