



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURUFASÜLYE

<https://www.sabah.com.tr>

100 gram pastırma
2 su bardağı kuru fasulye
1 adet büyük boy soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kuru fasulyeyi bir gece öncesinden ıslatın ve ertesi gün süzün. Tencereye alın ve üzerine çıkacak kadar su ilave edip, yumuşayana kadar haşlayın. Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında soteleyin. Salça, kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domates ile kıyılmış sivri biberi ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurun. Toz şeker, fasulye ve sıcak su ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biber kattıktan sonra şöyle bir karıştırıp, 15 dakika pişirin. Daha sonra üzerine iri parçalara ayırdığınız pastırmayı yerleştirin ve şöyle bir karıştırdıktan sonra güveç kabına alın. Üzeri açık bir şekilde, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

