



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

500 gram kuru fasulye
100-150 gram pastırma
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet sivri biber
1 adet orta boy domates
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Pul biber

Fasulyeleri akşamdan ayıklayın ve ıslatın. Bir taşım kaynatın ve suyu değiştirmeden 1 gece bekletin. Yemek yapılacağı zaman suyu süzün ve tekrar yıkayıp üzerini 3 parmak geçecek kadar su ekleyerek ateşe koyun. Kaynadıktan sonra altını kısın, kısık ateşte fasulyeler yumuşayana kadar pişirin. Kuru soğanları küp küp doğrayıp ayrı bir tencereye alın. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince biber salçası, domates salçası, tuz ve kırmızı biber ilave edilerek biraz daha kavurun ve yumuşamış olan fasulyeye ilave edin. 15-20 dakika daha fasulyeleri pişirdikten sonra pastırmalar ister dilimlenerek ister bütün olarak tereyağı ile birlikte fasulyeye katın. Üzerine dilimlenmiş biber ve domatesleri dizin. Kapağı kapalı olarak 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirin.

