



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
2 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım tatlı kaşığı domates salçası
1 litre et suyu
1/2 su bardağı domates rendesi
200 gram pastırma
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Pul biber
Tuz

Kuru fasulyeleri bir gece önceden suda bekletin. Ardından haşlayın süzün ve tekrar haşlayın.

Küp doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Tuz, karabiber, rendelenmiş sarımsak, salça ekleyin ve kavurmaya devam edin. Haşlanmış kuru fasulye, et suyu, domates rendesi ve bütün olarak sivri biberleri koyup 10 dakika kaynatın.

Bu esnada pastırmaları tereyağında kavurun.

Kuru fasulyelerin üzerine pastırmaları koyun ve bir taşım daha kaynatın. Ardından servis edin.

