



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 5-6 dilim çemensiz pastırma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet kuru soğan

Düdüklü tencerenizin içine sıvıyağını koyun.
Biraz ısındıktan sonra yemeklik doğradığınız soğanları katın ve kavurun.
Üzerine domates ve biber salçalarını ve toz biberi ekleyerek karıştırın.
5-6 dilim pastirmaları da elinizle parçalayın.
Tencereye ilave edin.
Üzerine de kuru fasulyeleri katın.
Et suyu ilavesiyle tencerenizin kapağını kapatın.
Piştikten sonra sıcak olarak servis edin.

