



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI KURU FASULYE

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

1 su bardağı ispir kuru fasulye  
1 adet kuru soğan  
5 dilim pastırma  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1/2 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 su bardağı et suyu  
Islatma için:  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 çay kaşığı şeker

Soğanları küçük küpler halinde pastırmaları ise şeritler halinde doğrayın. Cuisinier'ini açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Baklagil" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar. Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ekleyip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçaları ekleyerek kavurmaya devam edin. Bir gece öncesinden ıslattığınız ispir kuru fasulyeyi ekleyip suyunu dökün. En son tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ilave ederek lezzetlendirin. Pastırma dilimlerini de ekleyip kapağı kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

