



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet soğan
7-8 dilim pastırma
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı un
½ çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kimyon

Fasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Eğer ertesi gün akşam pişirecekseniz sabah da suya koyabilirsiniz. Fasulyenin suyunu aralıklarla değiştirin ki gazı gitsin. Soğanı yemeklik doğrayın. Dödüklü tencereye sıvıyağı alın ve soğanı kavurun. Salçalarını da ekleyin ve kavurmaya devam edin. Un ve suyunu ilave edip çırpıcıyla karıştırın. Topaklanma olmamasına dikkat edin. Baharatlarını da ekleyin ve iri iri doğradığınız pastirmaları, fasulyeleri de ilave edin. Dödüklü tencerenin kapağını kapatın ve tencerenizin kullanma talimatlarında belirtilen süreye uyarak pişirin. Acı ile aranız iyiyse tencereye 1 adet Arnavut biberi de atabilirsiniz.