



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

www.sefabdullahusta.com

Yarım kilo kuru fasulye
100-150 gr. 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

Fasulyeler akşamdan ayıklanır ve ıslatılır.

Bir taşım kaynatılır ve suyu değiştirilmeden 1 gece bekletilir.

Yemek yapılacağı zaman suyu süzülür ve tekrar yıkayıp üzerine 3 parmak geçecek kadar su eklenerek ateşe konulur, kaynadıktan sonra altı kısılır kısık ateşte fasulyeler yumuşayana kadar pişirilir.

Kuru soğanlar küp doğranır ve ayrı bir tencereye alınır, 2 yemek kaşığı sıvı yağ eklenerek pembeleşene kadar kavrulur.

Soğanlar pembeleşince biber salçası, domates salçası, tuz ve kırmızı biber ilave edilerek biraz daha kavrulur ve yumuşamış olan fasulyeye ilave edilir.

15-20 dakika daha fasulyeleri pişirdikten sonra pastırmalar ister dilimlenerek ister bütün olarak tereyağı ile birlikte fasulyeye katılır, üzerine dilimlenmiş biber ve domatesler dizilir.

Kapağı kapalı olarak 5-10 dakika daha kısık ateşte pişirilir.

