



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 100 gram pastırma
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet domates
- ½ soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı un
- 1.5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam pul biber

Güveç içerisinde sıvı yağ ile ince doğranmış soğanı hafifçe kavurun. Biber salçası ve küp doğranmış domatesleri ekleyin. Tereyağını koyduktan sonra, yağ eriyene kadar karıştırın. Un, karabiber, tuz ve kimyon ekleyin. Haşlanmış kuru fasulyeleri içine ekleyip yavaşça karıştırın. 2 bardak su ve pastırmaları ekleyin. Kapağını kapayın. 1.5 – 2 saat pişirin.

