



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

1 su bardağı kuru fasulye
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Yarım yemek kaşığı un
1 çay bardağı taze domates püresi
3 kalın dilim kesilmiş pastırma
Karabiber
Toz biber
Tuz

Kuru fasulyeleri bir gün önceden bekletin.
Ertesi gün suyu süzüp yeniden üzerine 4 su bardağı su ilave edip kaynatın.
O sırada bir tavaya zeytinyağını ekleyip içine soğan doğrayın.
Soğan kavrulduktan sonra içine unu koyup kavurun.
Domates püresi, salça ve baharatları koyun.
Yarım su bardağı su ilave edin.
Ardından pastırmaları dilimleyip atın ve diğer tenceredeki kuru fasulyelerin üzerine boşaltın.

