



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PASTIRMALI KURU FASULYE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

350 g kuru fasulye
75 g tereyağı veya sadeyağ
2 adet büyük boy soğan, ince kıyılmış
30 g salça
1.6 litre et suyu veya su
1 tatlı kaşığı tuz
200 g çemensiz pastırma, ince dilimlenmiş

Fasulyeyi gecedan yıkayın ve üzerine dört parmak geçecek kadar su koyun.

Sabah fasulyeyi yıkadıktan sonra tekrar üzerine iki parmak geçecek kadar su ilâve edin, orta ateşte 30 dakika haşlayın. Süzgece dökerek süzdürün.

Bir tencereye 75 gram yağı koyun ve eritin. Soğanı ekleyip hafifçe 4-5 dakika renk alıncaya kadar kavurun ve salçayı ilave edin.

Tencereye fasulye, et suyu ve tuzu ekleyin. Kapağını kapatın. Ağır ateşte fasulyeler dağılmadan yumuşacık oluncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin.

Pastırmaların her bir dilimini dört eşit parçaya bölün. Bir tavada 25 gram tereyağında 1 dakika hafif kızarana kadar harlı ateşte kavurun. Pastırmayı kuru fasulyeye ekleyip yemeği bir taşım kaynatıp servis edin.

Not: Kuru fasulye yemeğine bir iki adet acı Arnavut biberi ilave edebilirsiniz. Fasulye, pastırma yerine soğanla birlikte kavrulmuş 200 gram kuşbaşı kuzu etiyle de pişirilebilir. Etlili kuru fasulye yemeğini nohutla da, pişme süresini biraz daha uzun tutarak aynı şekilde hazırlamak mümkün. Baklagilleri tereyağı veya sadeyağ yerine zeytinyağıyla pişirerek vejetaryen bir seçenek sunabilirsiniz. Kuru fasulye Amerika kıtası kökenli bir bakliyat olmasına rağmen Türk mutfağında çabuk kabul görmüş, neredeyse milli yemek haline gelmiştir. Pastırmalı kuru fasulye en sevilen örnektir. Pastırma yerine Türk mutfağının en tipik et ürünlerinden sucuk da kullanılabilir.

