



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

Yarım kilo kuru fasulye
250 gr pastırma
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
1 adet kuru soğan
Yeteri kadar su

Kuru fasulyeler 1 gece önceden ıslatılır.

Düdüklü tencereye 1 adet kuru soğan yemeklik doğranır.

Yağ ile birlikte kavrulur, içine doğranmış pastırmalar atılır çok az kavrulup, salça, tuz, karabiber su ilave edilir.

Kuru fasulyeleri de katıp düdüklünün ağzı kapatılıp pişirip sıcak servis yapılır.