



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
250 gr pastırma
1 baş küçük kuru soğan
1 dolu yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
5 su bardağı su

Tencereye fasulye aktarılır. Üzerine su konur. Ertesi günü haşlanır. Diğer tencerede yağ ve soğan kavrulur. Üzerine salça, tuz katılır. Birkaç kez çevirdikten sonra parçalara ayrılmış pastırma eklenir. Hemen ardından suyuyla birlikte kuru fasulye ilave edilir. Su azsa biraz daha su konur. 15-20 dakika kaynatılır. Sıcak servis yapılır.