



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

Harcı İçin:

30 g (2 çorba kaşığı) Sana

125 g pastırma

250 g (2 iri) soğan (ince doğranmış)

250 g konkâse domates

1 iri yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenip, iri küpler halinde doğranmış)

1250 ml (5 su bardağı) tavuk ya da et suyu

Ana Yemek İçin:

400 g kuru fasulye (1 gece önceden bekletilmiş)

125 g pastırmadan hazırlanan pastırmalı?domatesli harç

Buke garni (isteğe bağlı)

1-2 dal taze kekik (isteğe bağlı)

1 kurutulmuş acı kırmızıbiber (isteğe bağlı)

Hazırlık Sana'yı tavada eritin. Yağ kızınca pastırmaları ilave edip yaklaşık 1 dakika altüst ederek sote edin.

Soğanı ilave edip, birkaç dakika daha sık sık karıştırarak soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun.

Domates ve biberini katın. Ara sıra karıştırarak domates suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar 3?4 dakika daha pişirin. Et suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın.

Ana Yemek:

Kuru fasulyeleri, diğer kuru baklagillerde olduğu gibi bir gece önceden ayıklayıp, ıslatın. Ertesi gün bir tencereye üzerini aşacak kadar soğuk su ilave ettikten sonra diriliğini kaybedinceye kadar yaklaşık 30 dakika haşlayın.

Haşlanmış fasulyeleri süzdürüp bir tencereye aktarın. Üzerine pastırmalı domatesli harcı ekleyin. Dilerseniz buke garni, kurutulmuş acı kırmızıbiber ya da 1?2 dal taze kekik ilave edip, ağır ateşte fasulyeler iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 1,5 saat pişirin. Arada gerekiyorsa sıcak tavuk ya da et suyu ilave edin.

Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Buke garniyi, taze kekik ve kurutulmuş acı kırmızıbiberi çıkartıp, atın.

Pastırmalı kuru fasulyeyi önceden ısıtılmış tabaklarda sıcak olarak servis yapın.