



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PASTIRMALI KURU FASULYE

### Malzemeler

500 gr. kuru fasulye,  
250 gr. pastırma,  
2 adet orta boy soğan,  
2 adet domates,  
1 yemek kaşığı salça,  
1 adet havuç,  
1 yemek kaşığı margarin,  
Tuz / pul biber.

### Hazırlanışı

Margarini ve soğanları tencereye ekleyerek soğanları pembeleştirin. Pastırmaları ekleyin, biraz çevirin. Ondan sonra rendelenmiş domatesleri ve salçayı ekleyip biraz daha kavurun. Domatesler öldükten sonra akşamdan ıslanmış olan kuru fasulyeyi, suyu, pul biberi ve havucu ekleyin. Havucu eklerken isterseniz küp küp doğrayın ya da üç parçaya bölerek ekleyin. Yemek piştikten sonra havuçları çıkartabilirsiniz. Amaç havucun tadını vermesidir. Havucu da ekledikten sonra düdüklü tencerenin ağzını kapatıp pişmeye bırakın. Yemek piştikten sonra tuzu ekleyebilirsiniz.