



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

MALZEMELER

500gr. kuru fasulye
200gr. pastırma
3 çorba kaşığı tereyağı
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 dolmalık biber
2 orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
3 bardak et suyu

YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak fasulyeleri bir gece öncesinden üzerini 3 parmak aşacak biçimde suya koyup ıslatın. Sabahleyin fasulyelerin suyunu dökün. Fasulyeleri orta boy bir tencereye koyup üzerini 2 parmak aşacak kadar su ilave edin. Tencereyi orta ateşe oturtup fasulyeleri yarım saat haşlayın. Suyunu döküp fasulyeleri bir kevgire çıkararak soğumaya bırakın. Soğanı piyaz doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra iri zar biçimi doğrayın. Dolmalık biberi sap ve çekirdekli kısmını çıkartıp attıktan sonra ince şeritler halinde kesin. Fırınınızı orta hararete ısıtın. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez pastırmayı ilave edip yarım dakika sote edin. Birkaç çorba kaşığı su katıp yarım dakika daha pişirin. Soğanı ilave edip 2 dakika daha pişirin. Tuz ve et suyunu koyup bir taşım kaynatın. Fırını kısın. Tenceredeki malzemenin tümünü Borcam'a aktarın. Kabı fırına sürüp ağır ateşte 1-1 tam 1/2 saat pişirin. Pastırmalı kuru fasulyeyi sıcak olarak servis yapın.