



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI KURU FASULYE

Miyase Peker

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 1 soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 kaşık sıvı yağ
- 2 domates
- 1 'er sarı ve kırmızı dolmalık biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 100 gr doğranmış pastırma

Kuru fasulyeyi ayıklayıp yıkayın. Soğuk suda en az 6 saat beklettikten sonra bol suyla yıkayıp süzün. Tencereye alıp üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. Hafif yumuşayınca kadar haşlayıp sıcak su ile durulayın. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve zar şeklinde doğrayın. Dolmalık biberlerin çekirdeklerini temizleyip aynı şekilde doğrayın. Doğranmış domatesler ve biberleri bir kasede harmanlayın yonca sıvıyağını tencerede eritip soğan ve sarımsakları pembeleşinceye kadar kavurun. Domates karışım, tuz ve çok az su eklenmiş salçayı ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Üzerine 2 parmak geçecek kadar su ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp ateşi kısın. 15 dakika daha pişirin. Pastırma dilimlerini çok az yağ eklenir tavada hafifçe kavurun ve ekleyin. Bir taşım daha pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.