



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

100 gr. pastırma
2 su bardağı kuru fasulye
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 su bardağı su
Tuz, karabiber, pul biber

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın ve süzün. Ertesi gün yumuşayana dek haşlayın. Soğanı tereyağında soteleyin. Salça, küp doğranmış domates ve sivri biberi ekleyip kavurun. Toz şeker, fasulye ve sıcak su ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biberi katıp 15 dakika pişirin. Üzerine iri parçalara ayrılmış pastırmayı koyup güveç kabına alın. Üzeri açık bir şekilde 200 derece fırında 20 dakika pişirin.