



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

Ümit Usta

1/2 kg kuru fasulye
3 adet orta boy kuru soğan
150 gr pastırma
2 adet domates
3 adet sivribiber
1 adet çuška biber
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
100 gr margarin
Tuz

Akşamdan su ile ıslattığımız fasulyelerin suyunu değiştirip, haşlayalım.
Kuru soğanları ince ince kıyıp, margarinde pembeleştirelim.
İnce ince kıydığımız sivri biberleri ve pastırmaları da tencereye ilave edip, kavuralım.
Kıydığımız sarımsakları ve salçaları ilave edip, 1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, çuška biberi ve kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye ilave edip, pişirelim.
Bu esnada haşlanmış olan fasulyelerin suyunu süzüp, tencereye ilave edelim.
Yeterince baharatını ve suyunu koyup, fasulyeler birazcık hermeleninceye kadar pişirelim.
Ocaktan indirip, pilav eşliğinde sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Arzu edenler, 1 tatlı kaşığı kimyon ilave edebilirler.