



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

2,5 su bardağı kuru fasulye
2 soğan
3 diş sarımsak
3 sivri biber
100 gram pastırma
2 çorba kaşığı biber salçası
2 domates
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeleri bir tencerede 15 dakika kaynatıp süzün. Daha sonra rendelenmiş soğanları tereyağında kavurup içine salça, rendelenmiş domates ekleyip 5 dakika kadar pişirin. İçine fasulyeleri de ekleyip suyunu verin. Çok su koymadan pişirirseniz daha lezzetli olur. Daha sonra bir güveç kabının içine aktarın. Üzerine sarımsakları, parçalanmış pastırmaları, irice doğranmış biberleri ekleyip kapağını kapatın ve tencereyi 180 derecedeki fırında 1 saat pişmeye bırakın.