



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 1,5 Su Bardağı su
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 7 Dilim pastırma
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Çorba Kaşığı domates salçası
- 1 Adet soğan
- 1 Kase haşlanmış kuru fasulye

Tencereye sana klasik kaseyi koyup eritin. Soğanı ilave edip sararınca kadar kavurun. salçayı ilave ederek pişirmeye devam edin. Pastırmaları bir kaç parçaya bölüp tencereye ekleyin ve soğanla beraber 2-3 dk kısık ateşte pişirin. Kuru fasulyeyi tencereye ilave edin. Kaynayan su ilave edin. Tuz, karabiberi, kırmızı biberi ekledikten sonra 15 dk orta ateşte pişirin.