



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI KURU FASULYE

1 kutu Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye  
10 dilim pastırma  
1 adet kuru soğan  
2 adet domates rendesi  
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası  
1 yemek kaşığı Penguen Biber Salçası  
2 adet yeşil biber  
1 adet kırmızı biber  
1 su bardağı su  
3 yemek kaşığı tereyağ  
Karabiber  
Kaya tuzu

Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyeyi süzün.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Biberleri ince ince kıyın.

Soğanı bir yemek kaşığı tereyağı ile beraber varsa bir güveç kabının içinde kavurmaya başlayın.

5 dakika sonra biberleri ilave edin.

Bir kaç dakika sonra Penguen Domates Salçasını ve Penguen Biber Salçasını ilave edin.

Bir kaç dakika daha kavurup domates rendesini ve Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyemizi ilave edin.

Tuz, karabiber ve suyu ilave edip 20 dakika pişmeye bırakın.

Fasulye pişmeye yakın başka bir tavanın içinde kalan 2 yemek kaşığı tereyağını eritin.

Tereyağına ikiye böldüğünüz pastirmaları ekleyin.

Pastirmaları kurutmadan yaklaşık bir dakika kadar kavurup tereyağı ile beraber kaynayan kuru fasulyeye ilave edin.

Bir kaç taşım daha kaynattıktan sonra altını kapatıp servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:92878 • adı:Pastırmalı Kuru Fasulye • gönderen:YOL • indirme tarihi:04.04.2025 - 08:02