



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KURU FASULYE

6 kişilik Malzemesi
250 gr dermason fasulye
5 patlıcan
Kızartma için; sıvıyağ
150 gr kuşbaşı dana eti
3 soğan
3 domates
1 kırmızı salçalık biber
1 çarliston biber
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Kırmızı tozbiber

Fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu değiştirip hafif diri kıvamda haşlayın ve süzün.

Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Tuzlu suda 15 dakika bekletip yıkayın ve süzün. Sıvıyağı tavada kızdırıp patlıcanları hafif kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin.

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Biberleri temizleyip küçük şeritler halinde doğrayın. Sarımsakları soyup ezin.

Margarini tavada eritip soğan ve sarımsakları sote edin. Eti ilave edip kavurun. Et suyunu salıp çekince domates ve biberleri ekleyin. Sos koyulaşmaya başlayınca kuru fasulyeyi ve patlıcanları ilave edin. Sıcak suyu ekleyip tuz ve kırmızı tozbiber serpin. Fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.