



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR KÜPETTOLU VE ARPACIK SOĞANLI KURU FASULYE

2 paket PINAR KÜPETTO  
400 gr haşlanmış kuru fasulye  
7-8 adet arpacık soğan  
2 adet domates  
3 adet sivribiber  
1 adet kırmızı sivri biber  
5-6 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
5 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı su  
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Sivri biberleri ve kırmızı biberin çekirdeklerini çıkartın ve ince ince kıyın. Sarımsakları ince ince doğrayın. Güveç tenceresinde tereyağını eritin. Arpacık soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun. Biberleri ve PINAR KÜPETTO'ları tencereye ilave edin, kavurun. Sarımsakları, domates ve biber salçasını ilave edin. 1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, domatesleri ekleyip, pişirmeye devam edin. Haşlanmış olan fasulyeleri ilave edin. Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin. Suyunu ekleyin 5 dk daha kaynatın ve güveç kabına alın. Güvecin kapağını kapatarak 180 C de 10 dakika tatların özdeşleşmesi için pişirin. Sıcak servis yapın.

