



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KURU FASULYE

4 büyük boy sosis
300 gr kuru fasulye
100 gram füme et
1 baş küçük soğan
1 kahve fincanı domates salçası
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı mısırözü yağı
1 çay bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Sosisler birkaç yerinden çatalla delinip tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanan sosisler uzunlamasına iki parçaya bölünür. Kuru fasulye ayıklanıp yıkandıktan sonra ılık suya konarak, 10-12 saat bekletilir. Bu su döküldükten sonra, soğuk su koyarak orta ateşte fasulye dağılmayacak kadar haşlanır. Haşlanınca, suyu süzülür. Rendelenmiş soğan ile tavla zarı büyüklüğünde doğranmış füme et güvece konur. Dört kaşık zeytinyağı da ilave edildikten sonra kuvvetli ateşe oturtulur. Soğan ve füme et tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, ılık et suyunda eritilmiş bir çorba kaşığı domates salçası katılır. Bir taşım kaynatılır. Suyu süzölmüş fasulye ilave edildikten sonra yeteri kadar tuz, karabiber katılır, bir dakika kadar, soğan ve füme etli salçada tahta kaşıkla karıştırarak fasulye tatlandırılır. Bir çay bardağı sıcak et suyu ve dilimlenmiş sosisler de ilave edilerek güvecin ağzı kapatılır ve çok hafif ateşte 10 dakika pişirilir. Ateşten indirmeden önce, maydanoz serpilir, 1-2 defa karıştırılır ve sıcak sıcak servis yapılır.