



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU BİBERLİ KURU FASULYE

3 adet kırmızıbiber
2 soğan
100 gram sucuk
2 çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı kuru fasulye
4 adet sivri biber
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeleri akşamdan suyu bırakın. Daha sonra tencerede tereyağını ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. İçine irice doğranmış biberleri, sarımsakları ve salçayı ekleyip karıştırın. 6 su bardağı kadar suyu üzerine ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayınca üzerine kuru fasulyeleri ekleyip kapağını kapatın ve 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Kısık ateşte uzun süre pişirilirse çok daha lezzetli oluyor. İsterseniz fırında da pişirebilirsiniz. Servis yapmadan içine ince dilimlenmiş sucukları ekleyip 5 dakika daha pişirin.