



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUCUKLU KURUFASULYE

- 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 suya bırakın. Daha sonra tencerede tereyağını ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. İçine irice doğranmış biberleri, sarımsakları ve salçayı ekleyip karıştırın. 6 su bardağı kadar su üzerine ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayınca üzerine kuru fasulyeleri ekleyip kapağını kapatın. 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Kısık ateşte uzun süre pişirilirse çok daha lezzetli olduğu için isterseniz fırında da pişirebilirsiniz. Servis yapmadan ince dilimlenmiş sucukları ekleyip 5 dakika daha pişirin. Servis tabağına aktarıp sıcak olarak ikram edin.