



SUCUKLU KURU FASULYE

1,5 su bardağı kuru fasulye
100 gram sucuk
1 kuru soğan
1 sivri biber
1 çay fincanı sıvıyağ
2 yemek kaşığı salça
Tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün su ilavesi ile yumuşayınca kadar pişirilir.
Kuru soğan ve biber doğranır, bir tencerede sıvıyağ ile yumuşayınca kadar kavrulur.
Üzerine tuz ve salça eklenir, biraz daha kavrulur.
Üzerine pişmiş kuru fasulye eklenir ve sıcak su ilave edilir, biraz daha pişirilir.
Sucuklar yarım daire biçiminde doğranır, bir tavada pişirilir.
Pişirilen sucuklar kuru fasulyeye eklenir, biraz daha beraber kaynatılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

