



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

Yarım kangal sucuk
1 yemek kaşığı salça
3 su bardağı kuru fasulye
2 adet yeşil biber
2 tane soğan
1 tane havuç
1 tane domates
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz
1 çay kaşığı kekik ve karabiber
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın ve sonrasında hafifçe haşlayın. Büyük bir tencereye sıvı yağ ekleyip, üzerine ince ince doğradığınız soğanları ekleyip kavurun. Üzerine ince ince doğradığınız biberleri de ekleyin ve kavurmaya devam edin. Sucukları ince ince dilimleyin, tencereye ekleyin ve kavurun. Sonrasında salçayı da ekleyin ve kavurmaya devam edin. Tenceredeki karışımın içine patatesi ve havucu ilave edin. Daha sonra içine domatesi ve haşladığınız kuru fasulyeyi de ekleyin. Baharatları da ekleyip karıştırdıktan sonra yeteri kadar kaynar su ekleyin ve güvecin üzerini kapatın. Fasulye suyu kaynadıktan sonra güveci tencereye boşaltıp hafif ateşte pişirmeye devam edin. Fasulyeler ağızda dağılır kıvama geldiğinde altını kapatabilirsiniz.

