



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

Yarım kilo ispir fasulye
3 kaşık tereyağı
1 büyük sođan
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
2 tatlı kaşığı tuz
Yarım kangal sucuk

Akřamdan fasulyelerimizi bir güzel ayıklayıp iyice yıkıyoruz.
Sonra sıcağa yakın ama sıcak değil suya koyuyoruz ve bir bardak süt ekliyoruz.
Islatma suyuna tuz koymadık ki sütü kestirmesin.
Sabaha iyice şişmiş fasulyelerimizi ıslatma suyuyla 10 dk kaynatıyoruz. Sonra süzüp iyice yıkıyoruz.
Güveç kabımıza tereyağını koyup eritiyoruz ve içine doğradığımız soğanı katıyoruz.
Soğanımız kavrulduktan sonra salçalarını katıp kavuruyoruz.
Fasulyelerini de ekleyip 5 dk kavuruyoruz. Tuzunu sıcak suyunu ekleyip pişmeye bırakıyoruz.
Bir başka tavada yağsız olarak sucuğumuzu hafif kızartıyoruz.
Piřmeye yakın fasulyemize katıp 5 dakika sonra altını kapatıyoruz.