



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

Yarım kg kuru fasulye
1 kangal sucuk
2 adet domates veya 2 kaşık salça
1 yemek kaşığı dolusu margarin
1 adet büyük boy soğan
Yeteri kadar tuz, kırmızı pul biber
2 adet yeşil sivri biber

Akşamdan fasulyeyi temizleyip bolca yıkayın. Sonra tencereye yeterince su doldurup ıslatın. Sabaha kadar bu tencerede bekletip yumuşamasını sağlayın. Soğanı ufak ufak doğrayın. Tencereye yağı koyup pembeleştirin. Doğranmış domatesi veya salçayı ilave edip biraz daha kavurun. Sonra fasulyeyi suyuyla beraber bu karışıma ilave edin. Tuzunu ve biberini ilave edip pişirin. Sucukları halka halka doğrayıp tavanın içinde bir miktar yağla fazla kurutmadan kavurun. Fasulyelerin üzerine ekleyin. 1-2 taşım daha kaynatıp tencerenin altını kapatın. Biraz dinlendirdikten sonra sıcak olarak servise sunun.



Fotoğraf "sarı yıldız" tarafından gönderildi. 19.10.2014