



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE

Yarım kg. kuru fasulye
200 gr. soğan
125. gr. margarin
2 domates
2 yeşil biber
250 gr. sucuk
350 gr. et suyu

Kuru fasulyeyi bir gece önceden suya koyup yumuşamaya bırakın ve ertesi gün haşlayınız. Öte yanda yağı eritip kavurunuz. Daha sora kabukları soyulmuş ve kıyılmış domatesleri ve kıyılmış yeşil biberi de içine katıp kavurunuz. Et suyunu üzerine dökün ve fasulyeyi de içine katıp 1 saat kadar pişiriniz. Herbir yemek tabağının ortasına önceden hazırladığınız pilavı koyunuz kenarlarına kuru fasulyeyi dağıtınız. Kızartmış olduğunuz sucuk dilimlerini ve taze yeşil biberleri kenarlarına şekil vererek koyup servis yapınız.

[ML® Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi için tıklayın](#)



Fotoğraf "reaksiyon" tarafından gönderildi. 02.06.2018