



## 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