



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU KURU FASULYE

Elif Korkmaz

2 su bardağı kuru fasulye  
3 adet domates  
3 adet sivri biber  
100 gram sucuk  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı şeker  
1 adet soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı

Akşamdan fasulyeyi ıslatın, ertesi gün haşlayıp süzün. Tencereye zeytinyağını koyun, soğanı ince kıyıp üzerine ilave edin ve 5 dakika pişirin. Sivri biberi irice doğrayın, rendelenmiş domates ile salçayı da ilave edip karıştırın. 5 dakika daha pişirin. Süzölmüş fasulyeyi, tuzu, şekerini katıp, kapağı kapalı bir şekilde 30 dakika kısık ateşte pişirin. Sucukları tavada çevirin ve tencereyi ocaktan almadan fasulyenin üzerine ekleyip 1 taşım daha pişirin. Sonra da sıcak servis yapın.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020