



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SUCUKLU KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye (Haşlanmış)  
Yarım kantal hindi sucuk  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 adet soğan  
1 yemek kaşığı tuzot  
Garnitür için:  
2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı susam  
2 yemek kaşığı tuzot  
3 yemek kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeyi ılık suda akşamdan ıslatın. Sabah hafif haşlayıp süzün. Sucuğu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı ince kıyın. Tereyağında pembe kavurun. Fasulyeleri üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Tuzotu ekleyip servis yapın.

Pilavı için:

Pirinç tuzlu kaynar suda bekletip yıkayın. Tereyağını tencerede kızdırıp susamı ilave edin. Kavrulunca pirinci ekleyin. Tuzot ve 3 su bardağı kaynar su ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Dinlendirip sucuklu kuru fasulye ile servis yapın.

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



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020