



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU SEBZELİ KURU FASULYE

Malzemeler:

200 gr. sucuk
2 yemek kaşığı margarin
2 adet havuç
500 gr. kuru fasulye
Yarım demet maydanoz
Karabiber
2 adet patates
1 adet et suyu tableti

Yapılışı:

Kuru fasulyeler bir gece önceden yumuşaması için suya konulur. Sucuklar dilim dilim doğranıp bir tencereye konulur ve margarinle hafifçe kavrulur. Havuçlar soyularak yarım daireler halinde doğranır. Ardından sucuklara eklenerek biraz kavrulur. Patatesler soyularak küçük küpler halinde doğranır ve 3 bardak sıcak su ve et suyu tableti ile birlikte tencereye konulup 5 dk. kaynatılır. Fasulyenin suyu süzülür. Kiyılmış maydanozlarla birlikte tencereye koyarak patateslerle birlikte kaynatılır. Fasulye ve patatesler pişince içerisine karabiber ilave edilerek karıştırılır. Son olarak sucuk ve havuç karışımı ilave edilerek bir süre kaynatılır. Arzuya göre servis yapmadan önce üzerine iki çay kaşığı nane serpilebilir.