



TANDIR FASULYESİ (NEVŞEHİR)

2 su bardağı kuru fasulye
500 gram kuşbaşı kuzu eti
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
1,5 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Önceden ıslattığınız fasulyeleri haşlayıp süzün.
Sıvı yağı toprak tencerede kızdırıp etleri kavurun.
Soğanı yemeklik doğrayıp etlere ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Son olarak salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Fasulyeleri, 2 su bardağı suyu ve tuzu da ilave edin.
Yemeğin suyu özleşene kadar pişirmeye devam edin.

