



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEVŞEHİR TANDIR FASULYE

<https://www.hasata.com.tr>

500 g Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesi  
500 g Kemikli kuzu eti (iri parça)  
5-6 adet kuru Arnavut biber  
2 yemek kaşığı domates salçası  
300 g tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesini akşamdan ıslatın.

6-7 bardak suda fasulyeler yumuşayınca kadar haşlayın.

Kuzu etini tuz ve karabiberle ovun, tereyağının yarısında kavurun.

Etlerin rengi değişince salçayı ilave edip 3-4 dakika kavurmaya devam edin. 1 su bardağı su ilave edip altını kapatın.

Süzdüğümüz Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyelerini fırın kabına alın. Üstüne salça soslu etleri ilave edip, çok dikkatli karıştırın.

Kuru biberi ve kalan tereyağını ilave edin ve üstünü kapatın.

180° derece fırında 75 dakika pişirdikten sonra servise sunun.

