



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KURU FASULYE

- 1 Su Bardağı Kuru Fasulye
- 2 Parça Tavuk Göğüs
- 1 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Margarin
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 1 Adet Yeşilbiber
- 1 Adet KırmızıBiber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Akşamdan ıslatılan fasulyeyi 20 dakika haşlayıp suyunu süzün. Tavukları küp şeklinde doğrayın. Soğan ve yapra birlikte bir tencereye koyun. Tavuklar suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince, salçayı, tuzu ve karabiberi içine atın. Fasulyeyi ve doğranmış biberleri ilave edin. Üzerini kapatacak kadar sıcak su koyup pişirin.

