



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI ÇEMENLİ KURU FASÜLYE

Yarım kg kuru fasülye  
1 adet kuru soğan  
300 gr kuşbaşı et  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Yalancı çemen için:  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Fasülye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Tencereye yağ ve et bırakılır, orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. İnce kıyılmış soğan ilave edilir. Soğan da yumuşayınca salça ve tuz katılır. Salça bir kaç dakika kavrulur. Bu arada sarımsak ezilir, diğer çemen malzemeleri ilave edilir iyice karıştırılır. Etlili karışıma katılır. Son olarak kuru fasülye ve 2 su bardağı sıcak su bırakılır. Kapak kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.