



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ FASULYESİ

2,5 su bardağı kuru fasulye
2 çorba kaşığı tereyağı
2 soğan
2 domates
2 çorba kaşığı biber salçası
3 diş sarımsak
3 sivri biber
100 gram sucuk

Kuru fasulyeyi 15 dakika kaynatıp süzün. Rendelenmiş soğanları tereyağında kavurup içine rendelenmiş domates, salça ekleyip beş dakika kadar pişirin. Üzerine fasulyeyi ilave edin. Çok su koymadan pişirirseniz daha lezzetli olur. Pişince güveç kabına aktarın. Üzerine sarımsağı, dilimlenmiş sucuğu, irice doğranmış biberi ekleyip kapağını kapatın. Güveci 180 derecedeki fırında bir saat pişmeye bırakın