



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## GÜVEÇTE KURU FASULYE



2 su bardağı kuru fasulye  
15-20 adet arpacık soğan  
3 diş sarımsak  
150 gr pastırma  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
Su

- # Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülür, yeni su eklenir. Yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye tereyağı konur, ateşe yerleştirilir. Soyulmuş arpacık soğanları atılır, kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.
- # Salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. Bir kaç parçaya kesilmiş pastırma ve kıyılmış sarımsak katılır.
- # Pastırmanın rengi değişince tuz ve haşlanmış kuru fasulye eklenir. Yüze yüz gelene kadar sıcak su katılır, kapak kapatılır.
- # 20 dakika kadar pişirilir. Sonra başka bir tabağa 2 kaşık fasulye ve bir kaç kaşık yemeğin suyundan alınır, fasulyeler ezerek püre yapılır.
- # Daha sonra pişmekte olan yemeğe ilave edilir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır.
- # Toprak bir kaba aktarılır. Üzerine kapağı kapatılır. kapak yoksa alüminyum folyoyla kapatılır.
- # 200 derece sıcak fırına verilir. 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis sunulur.

**Not:** Güveçte kuru fasulye Osmanlı mutfağına özgü bir lezzettir.