



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

ETLİ KURU FASULYE



2 Su bardađı kuru fasulye
500 gr. kuşbaşı et
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet orta boy sođan
1 Çorba kaşığı salça
2 Adet olgun domates
3 Adet yeşil sivri biber
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Sođan yemeklik doğranır, bir kapta ısınan yağa eklenir. Sođan biraz pişince kuşbaşı et eklenir.
- # Et suyunu salıp çekince ince doğranmış biber, kp küp doğranmış domates ve salça eklenir.
- # Salçanın kokusu gidene kadar pişirilir. Akşamdan ıslatılmış ve haşlanmış fasulye ilave edilir.
- # zerine fasulyelerin seviyesine gelecek kadar su konur, fasulye ve et özleşene kadar pişirilir.
- # Tuzu ilave edilir, bir taşım daha pişirilip, ateşten alınır.

Not: Etlı nohut da aynı şekilde pişirilir.