

Etli Kuru Fasulye

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika (+gece boyunca ıslatma)
>> **Pişirme Süresi:** 60 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 300 gr dana kuşbaşı eti
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 4 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Fasulyeleri Hazırlama:

- Kuru fasulyeleri bir gece önceden **bol suda ıslatın**.
- Ertesi gün suyunu süzüp durulayın.

2. Etleri Kavurma:

- Tencereye sıvı yağı ve tereyağını alın.
- Kuşbaşı etleri ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.

3. Soğan ve Salçayı Ekleyip Pişirme:

- Doğranmış soğanı ekleyerek kavurmaya devam edin.
- Salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

4. Fasulyeleri Ekleyip Pişirme:

- Fasulyeleri ekleyin ve karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyip **orta ateşte 45-60 dakika** pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Tuz ve baharatları ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

5. Servis:

- Yanında **turşu ve pilav** ile sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir kuru fasulye için **kemikli et veya pastırma ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı