



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## فاصوليا الجاف البسترمة Pastirmalı Kuru Fasulye



٥.٢ كوب ماء فاصوليا  
١٥٠ غرام باستيرمة  
١ عدد بصل جاف  
١ ملعقة حساء معج  
١ عدد طماطم متوسطة  
١ كوب شاي صغير  
٥.١ ملعقة حلو ملح

- # يفصل فاصوليا الجاف من قبل اليلة ويغسل, ويوضع عليها ٧ أكواب ماء من مياه نظير
- # وفي اليوم التالي يغلي فاصوليا الجاف مع مائها حتى تصبح ناعم
- # يوضع زيت سائل على وعاء اخر عندما سخن في الحرارة المتوسط يوضع عليها شرائح باستيرمة
- # عندما يطبخ الباستيرمة نصف مقدار يضاف مقطوع البصل الجاف
- # عندما تنعم البصل يضاف الصلصة وبعدها يضاف الطماطم المبشورة
- # وفي الأخير يضاف ماء الغليان مع فاصوليا الجاف والملح
- # يطبخ في الحرارة المنخفضة عند مجي في حالة الغليان تطبخ ١٥ دقائق والغطاء القدر مغلق

ملاحظة : من ٤ كجم لحم الباستيرما تحصل على ١ كجم باستيرمة