



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

## PASTIRMALI KURU FASULYE



2,5 Su bardağı kuru fasulye  
150 Gr. pastırma  
1 Adet orta boy kuru soğan  
1 Çorba kaşığı domates salçası  
1 Adet orta boy domates  
1 Küçük çay bardağı sıvıyağ  
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Bir akşam önceden kuru fasulye ayıklanır, yıkanır, üzerine 7 su bardağı temiz su ile ıslatılır.
- # Ertesi günü kuru fasulye, ıslatma suyu dökülmeden yumuşayana kadar haşlanır.
- # Başka bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca doğranmış pastırma dilimleri üzerine atılır.
- # Pastırma yarım kıvam pişince, yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Soğan yumuşayınca salça katılır, ardından rendelenmiş domates ilave edilir.
- # En son haşlama suyu ile birlikte, kuru fasulye ve tuz eklenir.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak kaynama noktasına geldikten sonra, kısık ateşte 15 dakika pişirilir.

Not: 4 kg. pastırmalık etten, 1 kg. pastırma elde edilir.