

Zeytinyađlı Kuru Fasulye

Malzemeler

- 2 su bardađı kuru fasulye
- 250g kuzu eti
- 1 ay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 adet kuru sođan
- 1 kařık salça
- Tuz ve karabiber



Yapılışı:

Önceden ıslatılmış olan kuru fasulyenin suyu değiştirilir ve haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Tencereye küçük doğranmış kuzu etine biraz su ilave edilerek suyunu çekmesi beklenir, suyunu çektikten sonra zeytinyağı ve soğan ilave edilerek kavrulur, süzülmüş olan kuru fasulye'nin içine salça ve sıcak su dökülür. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Tuz ve pul biber ilave edildikten sonra servis yapılır. Afiyet olsun...