ETLİ KURU FASULYE

Malzemeler ; 4 kişi için

400 gr Fasulye (2 su bardağı)

250 gr Kuşbaşı Et

6 yemek kaşığı Yağ

3 adet Kuru Soğan

3 adet Domates

2 Sivri Kırmızı Biber (ya da toz)

3 bardak Su ya da Et Suyu

Tuz

Fasulyeler bir gün önceden ıslatılır.

Düdüklü tencereye 6 kaşık yağ, 250 gr kuşbaşı et, küçük küçük doğranmış 3 adet soğan konarak 10 dakika kadar kavrulur. Sonra küçük küçük doğranmış domatesler ve biberler eklenir. Biraz daha çevirdikten sonra, bir gece önceden ıslatıp, süzdüğünüz fasulyeleri, tuz ve su koyarak düdüklü tencerenin kapağını kapatınız. 50 dakika kadar pişiriniz.

Fasulyeler düdüklü tencerede pişirilince gaz yapmaz. Onun için önceden haşlayıp suyunu dökmeye gerek yoktur.