

Kofteli Kuru Fasulye

Malzemeler

1 su bardagi kuru fasulye 1 kase kiyma 1 tane kuru soğan 2 cay kasigi tuz Bir tutam karabiber 1 corba kasigi salca 4 corba kasigi sivi yag

Yapilisi

Oncelikle fasulyeyi haslayip suyunu suzelim. Kiyma, ince ince dogranmis soğan, 1 cay kasigi tuz ve karabiberi bir kaseye koyup yoguralim. Minik kofteler yapalim. Tencereye yagi ve kofteleri koyup kavuralim. Salcayi, 1 cay kasigi tuzu ve 2 su bardagi suyu koyup kaynatalim. Fasulyeleri de ekleyip 10 dakika daha pisirelim ve kofteli kuru fasulye hazır ellerimize saglik