

Sucuklu Kuru Fasulye

Malzemeler

2 su bardagi kuru fasulye
1 adet kuru sogan
2 adet kirmizi biber
Yarim kangal sucuk veya 1 parmak sucuk
1 yemek kasigi biber salcasi
Tuz
1 kahve fincani zeytinyagi
1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Kuru fasulyeyi, bir gece onceden ustunu gececek kadar su ekleyip islatin.
Sisen fasulyeleri yıkayıp suyunu ve ustunu 4 parmak gececek kadar su ekleyip haslayın.
Hasladiginiz fasulyelerin suyunu suzup bir kenara alin.
Tencereye zeytinyagini koyun, dogradiginiz sogani ilave edin ve hafif pembelesene kadar pisirin.
Kirmizi biberi yemeklik dograyip ekleyin.
Sucugu,ikiye bolup yarim ay seklinde dograyip, ekleyin ve karistirin.
Salcayi da ilave edip karistirin.
Haslanmis fasulyeyi ekleyip, uzerine 3 su bardagi sicak su ekleyin.
Tuzu ve pul biberi ekledikten sonra kisik ateste yaklasik 15 dakika pisirin.
Pilavla birlikte servis yapin.