



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DİLLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet dana dili
1 adet iri kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 çay bardağı sıvıyağ

Kuru fasulye akşamdan uslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar pişirilir, suyu süzülür. Dilin zarı alınır. Dödüklü tencerede 25 dakika haşlanır. Sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince kıyılır, bir tencereye aktarılır, yağ ilave edilir. Orta ateşte şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine kıyılmış sarımsak, salça, tuz ve kimyon eklenir, bir kaç dakika daha çevrilir. Sonra dil ve kuru fasulye ilave edilir. 2 su bardağı sıcak su katılır, karıştırılır. Kapak kapatılır. Orta ateşte 15 dakika pişirilir.