



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ FASULYE

300 gram taze fasulye  
1 orba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
1 adet sođan  
2 diř sarımsak  
1 adet etli kırmızı biber  
Yarım ay kaşığı kırmızı pul biber  
400 gram domates (soyulmuř, dođranmıř)  
5 sap maydanoz  
1 adet limonun kabuđu (kibrit çöpü gibi inee dođranmıř)

Bol kaynar suda fasulyeleri yumuşayana kadar pişirin. Sođuk suya koyun. Bekletin, süzün ve kurulayın. İsiltilmiş yağa soğanları ilave edin. Sođanlar yumuşayana kadar soteleyin. Sarımsağı ekleyin. Karıştırarak soteleyin. Etli kırmızı biber ve acı pul kırmızı biberi katın. Domatesleri ve tuzu katın. Domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Fasulye, maydanoz ve limon kabuklarını ilave edin. servis yapın.