



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ KURU FASULYE

Malzeme:

1/2 kg Bizim Mutfak Kuru Fasulye

1 adet soğan

3 adet orta boy domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

4 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

2 tatlı kaşığı toz şeker

tuz

karabiber

Fasulyeleri en az 6 saat öncesinden suda bekletin. Sonra süzüp bol suyla yıkayın ve kısık ateşte diri kıvamda haşladıktan sonra süzüp bir kenarda bekletin. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Kırılmış soğanı ekleyip kavurun. Doğranmış domatesleri ve salçayı ekleyin. Domatesler koyu bir kıvamda sos haline gelince 6 bardak sıcak suyu ilave edin. Birkaç taşım kaynamaya bırakın. Haşlanmış fasulyeler, tuz ve karabiberini ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte fasulyeleri pişirin. Ocaktan alın, isteğe göre sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.