



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

5 kişilik Malzemeler

400 gr. kurufasulye (ayıklanmış 2 su bardağı)

225 ml. zeytinyağı

350 gr. soğan ince kıyılmış

250 gr. havuç

250 gr. patates

300 gr. domates

50 gr. kuru arnavutbiberi

Tuz

Yapılışı

Kurufasulyeleri akşamdan suya koyup, şişmeye bırakın. Arnavutbiberlerini doğrayın.

Tencerede zeytinyağı kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun, arnavutbiberlerini ekleyip karıştırın. Fasulyeleri havuçları, patatesleri, domatesleri ve tuzu katın. Üzerini bir parmak aşacak kadar su koyup bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatıp, yaklaşık 1 saat pişirin.

Yemeği ateşten alın. Bir kaba aktarın ve soğumasını bekleyin. Yanında limon yada sirke ile servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Kuru Fasulye için tıklayın](#)