



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

- 1,5 Su bardağı kuru fasulye
- 2 Orta boy soğan
- 1 Küçük havuç
- 3-4 Diş sarımsak
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 Çorba kaşığı salça
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı şeker
- 8-10 Dal maydanoz

Akşamdan kuru fasulyeyi 3,5 su bardağı kireçsiz su ile ıslatınız.

Tencereye 2 su bardağı su koyup kaynatınız. İnce kıyılmış soğan, sarımsak, salça, yağ ve ıslatma suyu ile birlikte kuru fasulyeyi katınız. Önce orta sonra hafif hararetli ısıda pişmesine yakın tuz, şeker katıp, fındık büyüklüğünde doğranmış havuç ve patatesi ilave ederek yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.