



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEMİCİ USULÜ KURU FASULYE

Malzeme :

Yanm kilo kuru fasulye

5-6 baş soğan

1 küçük paket yağ

1 tatlı kaşığı tuz

4 adet iri domates veya yarım fincan salça

2-3 tane kırmızı acı biber «Arzuya bağlı»

Yapılışı:

Akşamdan ıslatılıp süzülmüş olan fasulyeler bir tencerede 3 -4 bardak su ile cinsine göre 30 - 50 dakika süre ile kaynatılarak haşlanır. Fasulyeler haşlana dururken, iri doğranmış soğan bir tencereye konmuş olan yağda börttürülür ve buna sonra domatesler veya bir miktar suda ezilmiş olan salça ve biberler ilave edilerek domatesler suyunu çekene kadar 10 dakika pişirilir. Bundan sonra haşlanıp süzülmüş olan fasulyeler de buna katılıp karıştırılır, varsa 2 - 3 bardak kemik suyu ve tuzu ilave edilerek yarım saat kadar pişirildikten sonra ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

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