



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet kırmızı biber
- 1 Çay Kaşığı pul biber
- 1 Adet yeşil biber
- 2 Su Bardağı kuru fasulye
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 3 Diş sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet kuru soğan

Fasulyeleri 2-3 saat öncesinden tencerenin ağzını kapatıp yumuşaması için kaynar suda bekletin. Soğanı yemeklik, biberleri ince ince doğrayın. Tencerede erittiğiniz margarinde soğanı ve biberi öldürün ve ince kıydığınız sarımsakları da ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra salçayı da ekleyip karıştırın, süzüp yıkadığınız fasulyeleri de ekleyerek kavurmaya devam edin. En son tuz ve pul biber ile yeterince ılık su ekleyerek fasulyeler pişene kadar kaynatın. (Çabuk pişmesini istiyorsanız düdüklü tencere kullanın)