



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYE

- 2 Su Bardağı kuru fasulye
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 2 adet Biber
- 1 adet soğan
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 5-6 yemek kaşığı Sana Klasik

Bir gece önceden kuru fasulyeleri ayıklayıp yıkayın.

1 litre sıcak suyun içine, tuz ve şekeri karıştırın. Ve fasulyeyi geceden bu suyun içinde ıslatın.

Soğanları ve biberi yemeklik doğrayın.

Düdüklü tencereyi ocağa alın ve tencereye önce yağı koyun, soğan ve biberleri kavurun. Aynı bir yerde sıcak suyunuzu hazırlayın.

Domatesin kabuğunu soyun ve doğrayın, tencereye aktarın. Salçayı da ilave edin. Beraberce 2-3 dakikadar kavurun.

Fasulyeleri, tuzunu, kırmızıbiberini, kurubiberi ilave edip, 2-3 kez daha karıştırın. Daha sonra sıcak suyunu koyun. Karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın. Düdüğü çalana kadar orta ateşte, daha sonrasında ise kısık ateşte 35 dakika kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra kapağını açın ve suyunu kontrol edin. Eğer suyu biraz fazla ise kapağı açık vaziyette çok az daha kaynatın. Eğer suyu az ise yeterince kaynar su ilave edip 5 dakika kadar daha pişirin. Sıcak olarak servis edin.

