



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

400 gram kuru fasulye,
1+1/4 bardak zeytinyağı,
orta irilikte 5 baş soğan,
3 kahve kaşığı kırmızı biber,
5 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir gece önceden ayıklanan fasulyeler soğuk suya yatırılır.

İyice ıslanıp kabarmış olan fasulyelerin suyu dökülür. İçinde kaynar 12 bardak su bulunan tencereye atılan fasulyeler 20 dakika kadar haşlanır. Sonra tencere ateşten indirilir ve iri delikli bir süzgece boşaltılan fasulyelerin suyu süzülür.

Beri yanda başka bir tencereye 5 bardak su konur ve kaynatılır. Su kaynayınca haşlanmış olan fasulyeler içine atılır ve ateşin ısı azaltılır. Tenceredeki su iyice azalınca kadar tencerenin ağzı açık olarak fasulye pişirilir. Fasulye pişerken bir kuşaneye çok ince kıyılmış soğanla 1 1/4 bardak zeytinyağı konur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kırmızı biber katıldıktan sonra şöyle bir karıştırılır. Pişmiş ve suyunu oldukça çekmiş olan fasulyelerin üzerine dökülür. Fasulyelerin tuzu da serpidikten sonra yemek çok hafif bir ateşte 10-15 dakika daha pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir ve fasulye ılımaya bırakılır. Yemek ılıdıktan sonra servis tabağına alınır ve servis yapılır.