



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU FASULYE YAHNİSİ

yarım kilo kuru fasulye
yarım çorba kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz.
5 adet soğan

Akşamdan ıslatılmış, sabahleyin temizlenmiş fasulye iyice pişirilir ve suyunu çekmiş durumda hazırlanır. Bir kap içinde çok ince kesilmiş soğan, pembe kızartılır. Ateşten çekildikten sonra kırmızıbiber ilâve edilir. Pişmiş fasulyenin üzerine konur. Fasulye gayet ağır ateşte, hafif hafif kaynatılır. Çok yavaş kaynatmak gerekir. Hızlı kaynatılırsa yağı kaybolur. Yarım saat sonra ateşten alınır. Ilık olarak yenir. (İri yassı Selanik fasulyesi kullanılacaktır.)
