



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ YAHNİ

Fasulyenin çabuk pişen (horoz) kalitesinden almalı. Gecedan suya koymalı, Eti kuşbaşı doğramalı. Bir çoklarının yaptıkları gibi eti haşlamağa lüzum görmeden yağda soğanla beraber kavurmalı. Bol taze domates veya salçayı da katmalı.

Et ve soğan kavrulduktan sonra, ayrıca haşlanmaları tamam olan fasulyeleri de tencereye almalı ve fasulyeye uygun giden dövülmüş kırmızı biber de ilâve etmelidir.

Et suyu varsa koymalı, yoksa tatlı su doldurmak. Ve fasulyenin fazla su çektiği dikkate alınmalıdır. Bu suretle, azami bir saatte pişmesi tamamlanacak fasulye ateşten indirilmeden münasip tuzu da serpilerek, ne çok sulu ne de çok helmelenmiş ve koyu olmalıdır.
