



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ FASULYE KAVURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg taze fasulyenin kurutulması
1 tatlı kasığı karışık salça
1 yemek kasığı kırmızıbiber
1 soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz

Yazdan kurutulmuş yeşil fasulyeler suda haslanır. Çesme suyunda dinlendirildikten sonra suyu süzülür. Bir tencereye zeytinyağı alınır. Üzerine salça, tuz ve ince kıyılmış soğan konarak kavrulur. (Bu aşamada istenirse 1 orta boy domates de doğranabilir.) Soğanlar pembelesince üzerine fasulyeler konarak yeterince kavrulur. Yanında tursu ve ayran bulundurulmalıdır.