



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI KURU FASULYE

Yarım kg kuru fasulye
4 yaprak beyaz lahana
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 dolu çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ

Kuru fasulye akşamdan ıslatmadan düdüklüde 25 dakika haşlanır. Lahana çok ince kıyılır. Soğan ve sarımsak ince doğranır. Soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Lahana, sarımsak, salça ve tuz ilave edilir. 5 dakika sonra suyu süzölmüş fasulyeler katılır. 2 su bardağı kadar sıcak su eklenir. Kapağı kapatılır, 15 dakika pişirilir.