



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI KURU FASULYE

2 bardak kuru fasulye

Tereyağı

Zeytinyağı

1 yemek kaşığı salça

1 adet iri soğan

Kuru fasülyeleri bir gece önceden ılık suya ıslatın. Ertesi gün bir tencere içinde kuru fasülyeleri haşlayın. Suyun içine bir çay kaşığının ucuyla az bir miktar karbonat eklerseniz çabuk pişmesini sağlarsınız. Dödüklü tencere kullanıyorsanız buna gerek yoktur. Yemeklik doğradığınız soğanı bir parça tereyağ ve zeytinyağı ile soteleyin. Salça ile bir dakika kavurun. Kuru fasülyeleride ekleyip karıştırın. Sıcak suyunuzu üstü geçene kadar ekleyin. Suyun içine bir çay kaşığı karbonat eklerseniz çabuk pişmesini sağlarsınız. Dödüklü tencere kullanıyorsanız buna gerek yoktur. Daha sonra tuzunuzu ayarlayın. Tuz ile yarım bardak et suyu veya suyunu ekleyip 10dk. daha pişirin.

