



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı fasulye
1 yemek kasığı karışık salça
2 soğan
2 havuç
1 bağ maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Kuru fasulyeler aksamdan sıcak suya ıslanır. Ertesi gün haslanır. (Haslanmanın yeterli olup olmadığını anlamak için bir kasık fasulye alınır. Sogutmak amacıyla üflenir: Eger fasulyelerin zarı çatlıyorsa haslama yeterlidir.) Bir tencereye zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine soğanlar doğranarak pembelesinceye dek kavrulur. Soyulduktan ve iyice yıkandıktan sonra küçük küçük doğranan havuçlar tencereye alınır. Salça konur ve kavurma sürdürülür. Sonra haslanmış fasulyeler süzülerek tencereye konur. Az tuz ve az maydanoz konarak biraz daha kavrulur. Üzerlerine 1 su bardağı sıcak su konur. Tencerenin kapağı kapatılarak pisirilir. Zeytinyağlı kuru fasulyenin yanında pirinçli ya da bulgur pilavlarla, ayran, salata ve kış tursuları bulundurulabilir.