



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KURUFASULYE

- 2 yemek kaşığı tereyağı ve sıvıyağ
- ½ kilo kuru fasulye (önceden ısıtılmış haşlanmış)
- 1 adet domates
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 4 su bardağı su
- 5-6 adet küçük kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 çay kaşığı

Tencereye yağları ve soğanı koyup kavurun. Rende domatesi koyup tekrar karıştırın. Tuzunu, suyunu ekleyin bir taşım kaynadıktan sonra haşlanmış kuru fasulyeyi ve kırmızı biberi ilave edin. Kısık ateşte 35-40 dk pişirin. Yumuşayana kadar pişirin. Yemeğe pul biberi serpin, ocağın altını kapatın, sıcak servis yapın.

