



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI PİYAZ (ZEYTİNYAĞLI)

800 gr Tat Haşlanmış Kuru Fasulye
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
1/2 su bardağı su
3 diş sarımsak
1 adet havuç
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber.

Yayvan bir tencerede sızma zeytinyağını kızdırıp içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ekleyiniz ve soğanları kavurunuz. Soğanları kavurduktan sonra içine tavla zarı büyüklüğünde doğranmış havuç, kıyılmış sarımsak ve kırmızı pul biberi ilave edip bir süre kavurunuz. Daha sonra Tat Menemen Harcı, su, tuz, karabiber ve Tat Haşlanmış Kuru Fasulye'yi ilave edip bir süre kısık ateşte pişirip ılık olarak servis ediniz.