



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADAÇAYLI KURU FASULYE

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1/2 kilo kuru fasulye,

1 dal adaçayı,

2 diş sarımsak,

600 gram olgun domates veya 2 kaşık tuzsuz natürel domates salçası,

1/2 bardak mısırözü yağı,

tuz ve karabiber.

Yapımı: Bir gece önceden fasulyeyi temizleyip bir tencere soğuk suyun içine atın ve öyle bırakın.

Ertesi gün fasulyelerin suyunu süzüp dökün. Sonra fasulyeleri alacak büyüklükte bir tencereye 3 litre soğuk suyla birkaç yaprak adaçayı ve bir diş sarımsak koyun. Islatılmış fasulyeleri de içine boşalttıktan sonra tencereyi ateşe oturtun. Fasulyeleri dirilikleri kaybolmadan hafif bir ateşte haşlayın. Fasulyeler haşlanınca suyunu süzün. Adaçayı yapraklarıyla sarımsağı çıkarıp atın.

Fasulyeleri alacak büyüklükteki tencereye mısırözü yağın boşaltın. Bir diş sarımsakla bir defne yaprağını da tencereye attıktan sonra kabı ateşe koyun. Yağ kızmaya başlayınca defne yaprağıyla sarımsağı kevgirle çıkarıp atın ve yağın içine suyu süzölmüş haşlanmış fasulyeleri dökün.

Tahta bir kaşıkla karıştırırken tuzunu ve karabiberini serpin. Kabuğu çıkarıldıktan sonra çekirdekleri ayıklanmış ve ince telli bir süzgeçten geçirilmiş domatesi de kattıktan sonra tahta kaşıkla gene karıştırıp kabın kapağını örtün. Kaptakileri onbeş dakika kaynattıktan sonra çukur bir servis tabağına boşaltın ve yanında bir et yemeği olduğu halde servis yapın.