



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖKÜM TENCEREDE KURUFASULYE

Bernardo

- 1 su bardağı kurufasulye
- 1 adet orta boy soğan
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Sıcak su

Kurufasulyeyi genelde akşamdan ıslatarak pişirmeniz önerilir. Ama bu her zaman pek mümkün olmayabilir. Zaten döküm tencere kullanacağımız için derseniz 1-2 saat önceden de ıslatabilirsiniz. Tenceremize sıcak su koyarak fasulyeleri hafif diri kalacak şekilde pişiriyoruz. Ardından suyunu süzüp bir kenara alıyoruz. Döküm tencere içerisine sıvı yağ ve soğanları koyuyoruz. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Üzerine domates ve salçayı ekleyip domatesler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Daha sonra kurufasulye ve üzerini üç parmak geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyip tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

