



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ BOMBAY FASÜLYESİ

2 su bardağı Bombay fasülyesi  
4 adet orta boy domates  
1 adet kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Bombay fasülyesi akşamdan ıslatmadan, düdüklü tencerede yarım saat haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca soğan, sarımsak atılır. Sararana kadar börtürülür. Sonra rendelenmiş domatesler ve tuz ilave edilir. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. En son Bombay fasülyeleri atılır. Kapak kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ilık olarak sofraya getirilir.