



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ FASULYE

300 gram taze fasulye
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet etli kırmızı biber
Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
400 gram domates (soyulmuş, doğranmış)
5 sap maydanoz
1 adet limonun kabuğu (kibrit çöpü gibi inee doğranmış)

Bol kaynar suda fasulyeleri yumuşayana kadar pişirin. Soğuk suya koyun. Bekletin, süzün ve kurulayın. Isıtılmış yağa soğanları ilave edin. Soğanlar yumuşayana kadar soteleyin. Sarımsağı ekleyin. Karıştırarak soteleyin. Etli kırmızı biber ve acı pul kırmızı biberi katın. Domatesleri ve tuzu katın. Domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Fasulye, maydanoz ve limon kabuklarını ilave edin. servis yapın.