



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCEREDE KURU FASULYE

<https://www.karaca.com>

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 su bardağı içme suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ
- 1,5 su bardağı kuru fasulye

Kuru fasulyeyi yıkayın ve süzün.

Tencereye yağ eklemesi yaptıktan sonra soğanı ve biberi bir miktar kavurup sarımsağı ekleyin.

Ardından salçayı koyun ve kokusu çıkana kadar çevirin.

Kuru fasulye, baharatlar ve suyu da ekledikten sonra düdüklü tencereyi kapatıp karışımı pişirmeye bırakın.

