



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ KURU FASULYE (DÜDÜKLÜ TENCERE)

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı nane
Biraz karabiber
Tuz
Sıvı yağ
1 su bardağı soğuk su
Fasulyelerin üzerini geçecek kadar sıcak su

Bir gece önceden ıslatılmış fasulyeler 10-15 dk. haşlanır.

Ocağın altı kapatılır.

Bu şekilde üzerine 1 su bardağı soğuk su eklenerek, kapağı kapatılıp yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Bu arada yemeklik doğranan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Yıkayıp süzülen fasulyeler tencereye eklenip salçası katılır ve dibi kuruyana kadar karıştırılarak kavrulur.

Üzerini biraz geçecek şekilde sıcak su ilave edilir.

Baharatları ve tuzu atıldıktan sonra düdüklü tencerenin kapağı kapatılır.

Fasulyeler 25-30 dk. pişirilir.

