



## ETSİZ KURU FASULYE

2 bardak kuru fasulye  
1 kaşık sıvı yağ  
1 kaşık tereyağı  
1 soğan  
1 domates  
1 kaşık biber salçası  
1 kaşık domates salçası  
Tuz  
Baharat  
4 bardak su

Fasulyeleri yapmadan 1 gece önce suyun içine koyup bekletin.  
Düdüklü tencerenin içine sıvı yağı koyup üzerine soğanı koyup kavurun. Üzerine salçaları ve ince ince doğradığınız domatesi ekleyin.  
Baharatları ve tuzu da ekledikten sonra fasulyelerinizi süzüp ekleyin. Üzerine suyunu koyup ağzını kapatın.  
Yaklaşık 20-25 dakikada pişecektir.

