



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETSİZ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
2 adet domates  
3-4 adet sivri biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Tuz  
Karabiber  
5-6 su bardağı su

Kuru fasulyeyi 8-10 saat önceden ıslatın.  
Pişireceğiniz zaman suyunu süzüp üzerini 2-3 parmak kadar geçen suda haşlayın.  
Fasulyeler haşlanırken soğanları ve biberleri yemeklik, domatesleri küp küp doğrayın.  
25 dakika kadar haşladığınız fasulyeleri süzüp kenara alın.  
Tereyağını tencerede kızdırın.  
Soğanları ekleyip kavurun.  
Ardından biberleri de ekleyip kavurmaya devam edin.  
Salçaları da ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.  
Domatesi de ekleyip kavurmaya devam edin.  
Haşladığınız fasulyeleri ekleyip ezmeden karıştırın.  
Sıcak suyu da ilave edip kapağı kapalı halde pişirin.  
Fasulyeler yumuşadığında tuzu ve karabiberi ilave edin ve bir taşım daha kaynatın.  
Ocaktan aldığınız fasulyeleri soğutmadan servis edin.

