



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ KURU FASULYE

4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
500 gram kuru fasulye bir gece önceden suda bekletilmiş
3 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
½ çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber

Tenceremize ilk önce yemeklik olarak doğradığımız soğanları bir miktar sıvıyağ ve tereyağıyla kavuralım. Soğanların kavrulmasının ardından domates salçasını ilave edelim, kokusu çıkana kadar kavuralım. Bir gece önceden dinlendirmiş olduğumuz fasulyeleri tencereye koyup 1-2 dakika karıştıralım. Üzerine suyu, tuzu ve toz biberi ekleyelim. Kapağını kapatıp yumuşayana kadar bekleyelim. Pişince altını kapatıp dinlendirdikten sonra arzu ettiğiniz şekilde sunabilirsiniz.

