



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ KURU FASULYE

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet iri domates
- 1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
- 2-3 adet acı biber kuru
- 3-4 su bardağı gerçek tavuk suyu
- 1 miktar tuz

Bir gece önceden ıslatılan fasulyeler bir tencereye konarak haşlanır.

Üzerine iki kez soğuk su ilave edilir daha iyi pişmesi ve lezzeti açısından.

Dilerseniz de düdüklü tencere yardımıyla daha çabuk pişirilebilir.

Ancak fasulyeler çabuk eriyebilir onun için kontrol ederek pişirmekte fayda vardır.

Bir tencerede zeytinyağı, doğranmış soğan ve salça iyice kavrulur.

Ancak yakmamak gereklidir, sonra kabukları soyulmuş domatesten doğranarak içine ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir.

İçerisine sıcak tavuk suyu ve haşlanmış fasulyeler eklenerek kısık ateşte pişmesi sağlanır.

Piştikten sonra kuru fasulye yanında pilav, acı biber kuru ve turşuyla servis edilir.

