



ETSİZ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 tane kuru soğan
1 tane sivri biber
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Çok az sıvı yağ
1 tane küp şeker
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Kuru fasulye tarifi yapacaksanız bir gün önce kuru fasulyeyi soğuk suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp yıkayın.

Soğanı ve biberi minik doğrayıp kavurun ve salçasını ekleyin. Karıştırdıktan sonra kuru fasulyeyi ilave edin. Fasulyelerin üzerini biraz geçecek kadar sıcak suyu ekleyin. Tuzunu ve şekerini de atıp karıştırıp tencerenin kapağını kapatın.

Not: Dödüklü için genelde 30 dakika yeterlidir. Yine de fasulyenin tazeliğine göre pişme süresi değişebilir. Haşlanmış kuru fasulye kullanacaksanız pişme süresini kısaltabilirsiniz.

