



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASOLADA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı kuru beyaz fasulye
1 adet soğan (doğranmış)
2 adet havuç (doğranmış)
2 diş sarımsak (doğranmış)
1 adet kırmızı biber (doğranmış)
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 kutu doğranmış domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Tuz ve karabiber
5-6 su bardağı su
İnce kıyılmış maydanoz (servis için)

Kuru fasulyeleri bir gece önceden suya ıslatın. Ertesi gün suyunu süzün ve fasulyeleri yıkayın. Zeytinyağını bir tencereye alın ve soğan, havuç, sarımsak ve kırmızı biberi ekleyerek 5-6 dakika kadar soteleyin. Doğranmış domatesleri ve domates salçasını ekleyip karıştırın. Ardından fasulyeleri, suyu, kırmızı toz biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Orta ateşte fasulyeler yumuşayana kadar pişirin (yaklaşık 1,5-2 saat). Pişen çorbanızı servis tabaklarına alın ve üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

