



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FIRINDA KURU FASULYE

300 gr. iri kuru fasulye  
2 su bardağı rendelenmiş domates  
1 su bardağı zeytinyağı  
2-3 adet soğan, doğranmış  
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 küp sebze suyu tableti  
Karabiber  
Maydanoz yaprakları

Bir gece önceden suya koyduğunuz fasülyeleri yarım saat haşlayın. Başka bir tencerede soğanları yağla birlikte pembeleştirin. Sonra maydanoz ve domates püresi, 6 bardak suyu, sebze suyu tableti tuz karabiberi ekleyin. Kaynatın. Bir borcam içine domatesli sosu ve fasülyeleri ekleyip üzerini folyo ile kapatıp 190 derecede 40\*45 dk. pişirin. 15 dk. kadar da üstü açık olarak pişirip sıcak olarak servis edin.

