



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABUKLU KURU FASULYE (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

500 gr kabuklu kuru fasulye  
4 yemek kaşığı tereyağı  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 yemek kaşığı domates salçası  
6 adet orta boy soğan  
4 adet orta boy domates  
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 adet limon (isteğe bağlı)  
Bir baş sarımsak

Kuru fasulyeler bir gece önceden ıslatılır.

Ertesi gün fasulyeler haşlanır.

İnce kıyılmış soğan zeytinyağı ve tereyağında kavrulur.

Pembeleşen soğanların üzerine domates rendesi, toz kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek kavurma işlemi devam eder.

Salça eklenerek bir süre daha kavrulur.

Haşlanan ve suyu süzülen fasulyeler eklenerek yemeğin üstünü geçmeyecek şekilde su ilavesi yapılır pişmeye bırakılır.

Yemek kıvam alınca ocağı kapatmadan 10 dakika önce dilimlenmiş sarımsak ve limon suyu ilave edilir ve tencerenin altı kapatılır.

Böylelikle yemek servise hazır hale gelir.

