



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
200 gr kavurma
1 dolu çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
3 çay kaşığı tuz
Su

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suyuyla birlikte, yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada soğan çok ince doğranır. Tereyağı tencereye aktarılır, orta ateşe yerleştirilir, eriyince soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine kıyılmış sarımsak, salça ve tuz eklenir. 3 dakika kadar çevirdikten sonra parçalanmış kavurma katılır ve ateşten alınır. Haşlanan kuru fasulye suyu ile birlikte kavurmalı karışımına katılır, karıştırılır. Suyu azsa eklenir, kapağı kapatılır. Tekrar orta ateşe konur. 15 dakika kadar pişirilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 08.01.2016