



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
2 adet kereviz
2 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Kerevizler soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince kerevizler atılır, 5 dakika kadar çevrilir. Sonra ince kıyılmış soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Salça ve tuz ilave edilir, bir kaç dakika çevrilir. Kuru fasulye ve 2 su bardağı kadar su katılır, kapak kapatılır 15 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.