



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ KURU FASULYE

Yarım kilo bombay fasulyesi

2 adet soğan

3 diş sarımsak

2 adet havuç

1 adet kereviz

2 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tozşeker

Tuz

Karabiber

Sıcak su

100 gram yağ

Bombay fasulyeyi tencereye alın.üzerine su döküp haşlayın.soğanı ve havucu küp küp doğrayın. Sarımsağı ince ince kıyın. Yağını bir tencerede ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun.onları kavururken havucu ilave edin. Kavurmaya devam edin. Kavurduktan sonra salçayı ilave edin, üzerini kapatacak kadar sıcak su ilave edin. Su kaynadıktan sonra haşladığınız fasulyelerin suyunu süzdürüp bu tencereye alın. Kıvamına göre sıcak su ilave edin. Kerevizin kabuklarını soyup yıkayın, küp küp doğrayıp tencereye ekleyin. 1 tatlı kaşığı toz şeker serin. Tuzunu ve karabiberi de ekledikten sonra kısık ateşte pişmeye bırakın.

