



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KURU FASULYE (MISIR)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram kuru fasulye (mümkünse şeker horoz fasulyesi),

1 diş sarımsak,

1 kaşık domates salçası,

1 tatlı kaşığı kimyon,

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber,

1 çay kaşığı acı kırmızı biber,

5 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir gece önceden çöpleri ve taşları ayıklanmış ve ılık suya konmuş olan kuru fasulyeyi süzüp toprak bir tencereye koymalı. Üstüne 1 kaşık ılık suda eritilmiş domates salçasıyla zeytinyağını dökmeli (Mısırlılar yer fıstığı yağı veya mısır özü yağı kullanmaktadırlar). Kimyonu, acı ve tatlı kırmızı biberleri, tuzu serptikten, kıyarcasına ince doğranmış sarmısağı kattıktan sonra tencereyi ateşe oturtmalı. Hemen arkasından fasulyelerin yüzünü örtüp iki parmak aşacak kadar ılık su dökmeli.

Fasulyeyi çok hafif bir ateşte pişirmeli. Gerektiğinde sıcak su katmalı. Güveci ateşten indirince içindekileri biraz ılımaya bırakmalı. Ilıdıktan veya tamamıyla soğuduktan sonra servis yapmalı.