



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMIZI HACİANDE FASULYE

Malzeme: 1/2 kg. Hacıande (Meksika) fasulye,
2 adet soğan,
2 adet yeşil biber,
1 kaşık salça,
1 büyük fincan soya fasulyesi yağı,
tuz,
kırmızı biber
Haşlama suyuna bir et su tablet atabilirsiniz.

Yapılışı:

Fasulyeyi 10-15 dakika sıcak suda haşlayıp bir tarafa koyun. Ardından tencereye yağı koyduktan sonra ayıkladığınız, rendelediğiniz soğanı kavurun. Ve fasulyeyi bu karışıma ilave edin. Tuz, kırmızı biber, yeşil biber, isterseniz bir miktarda acı sos katın. Fasulye piştikten sonra hemen toprak veya tahta bir tencereye (mutlak) aktarın ve fasulyeyi demlendirmeye bırakın. Ardından soğuk servis yapın.