



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI KURU FASULYE YAHNİSİ

500 gr. kuru fasulye  
250 gr. yağsız kıyma  
20 adet arpacık soğanı  
2 adet domates  
3-4 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı margarin  
Yeterince tuz, karabiber

Fasulyeyi gecedan tuzlu suda ıslatın. Sabahleyin yıkayıp süzün ve üstünü örtecek kadar bolca suda haşlayın. Dağılmamasına dikkat edin. Tencereye yağı ilave edin, yağ kızmaya kıymayı ekleyip kavurun. Doğranmış domatesi katın. Fasulyeleri ilave edin, üzerine biberleri doğrayın ve karabiberi, tuzu ve 20 adet arpacık soğanını katarak az sıcak su ile 45 dakika kadar pişirin.