



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KURU FASULYE

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- 2 adet yeşil biber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kuru nane
- 4.5 su bardağı su

Fasulyeleri 30 dakika haşlıyoruz, ocaktan alıp üzerine 1 su bardağı su döküyoruz, bir saat bekletip suyunu süzuyoruz. Düdüklü tencerede zeytinyağı, sarımsak, soğan ve biberleri kavuruyoruz, salçayı ilave ediyoruz. Fasulyeyi ekleyip 5 dakika daha kavurduktan sonra suyu ve baharatları ekleyip pişiriyoruz. Kuru naneyle servis ediyoruz.

