



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICANLI KURU FASULYE

- 1 kase kuru fasulye
- 2 adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suya yatırılır, yarım saat bekletilir. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Tencereye tereyağı bırakılır, eriyince soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Salça eklenir, çevrilir. Kuşbaşı doğranmış patlıcanlar eklenir, 1 su bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 26 dakika pişirilir. Haşlanmış ve suyu süzölmüş kuru fasulye konur. Nazikçe karıştırılır. Kapak kapatılır, 10 dakika daha kaynatılıp, ateşten alınır.