



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE ARNAVUT YAHNİSİ

500 gram iri kuru fasulye
1/2 tatlı kaşığı çuška biberi ya da kırmızıbiber
1 su bardağı zeytinyağı
4 adet iri soğan, ince kıyılmış
9 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Fasulyeyi akşamdan temizleyip bol suda ıslayınız.
- 2) Sabahleyin fasulyenin üzerini 2 parmak kapatıncaya kadar su doldurup kapağı kapatıp, orta ateşte 30 dakika haşlamaya bırakınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve edip pembe bir renk alıncaya kadar kavurup kırmızıbiberini ilâve ederek 1-2 dakika kavurunuz.
- 4) Sonra suyunu, tuzunu ve süzdürülmüş fasulyeyi ilâve edip ağır ateşte 3 saat pişiriniz. Ateşten alıp servis yapınız.

Not: Bu fasulyeyi, sıcak, ılık ve soğuk olarak servis yapabilirsiniz.
