



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYE (DÜDÜKLÜ)

<https://yetkingida.com.tr>

2 Su Bardağı Yetkin Kuru Fasulye  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı margarin (isteğe bağlı)  
1 adet soğan  
1 adet büyük domates  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz  
5 Su bardağı sıcak su

Yetkin Kuru Fasulyeleri bir gece önceden veya en az 4-5 saat önceden sıcak suyun içerisine koyalım ve ıslatalım. (midemize dokunur diye korkarsanız pişirmeden önce fasulyeleri ısladığımız suyu döküp, fasulyeleri 10 dakika kadar haşlayabilirsiniz).

Soğanı, domatesi ince ince doğrayalım. Dödüklü tencereye soğanı, sıvı yağı koyalım ve kavuralım. Üzerine salçaları, domatesi ilave edelim ve iyice kavuralım. Sonra yaklaşık 5 su bardağı suyu, tuzu ilave edelim ve karıştıralım. Daha sonra kuru fasulyeyi ilave edelim ve karıştıralım.

Dödüklü tencerenin dödüğü indikten sonra Kuru Fasulyeyi yaklaşık 15 dakika daha pişirelim.

