



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE

2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
3 adet büyük boy domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı (50 ml) sıvı yağ
3 adet orta boy soğan
2 adet sivribiber
1 adet acı kuru biber
Tuz, kırmızı toz biber

Sıvıyağı tencerede ısıtıp zar şeklinde doğranmış soğanları ve biberleri kavurun.

Küp şeklinde doğranmış domatesleri ve salçaları ilave edin. Arada bir karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin.

Önceden ıslatılıp diri kıvamda haşlanmış fasulyeleri ekleyin. Birkaç kez çevirip üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Önce yüksek ateşte 5 dakika kaynatın, sonra da orta ateşe alın.

20 dakika pişirdikten sonra tuzunu, baharatını ve kuru acı biberi içine atın.

Tencerenin kapağını yeniden kapatın. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

