



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE

500 gr kuru fasulye
1 sivri biber
1 kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Pul biber
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı toz biber
Zeytinyağı

Fasulyeyi gecedan ıslatın sabah süzün ve önden 25-30 dk haşlayın. Haşlanırken üstündeki köpükleri toplayarak gazını almış olursunuz. Süzün yıkayın ve bekletin.
Tencereye doğradığınız soğan ve biberleri ekleyin ve kavurun.
Ardından salçaları ve baharatları ekleyin ve süzdüğünüz fasulyeyi yapın.
Üzerini geçecek kadar su ekleyin.
Kaynadıktan sonra altını kısın ve fasulyeler özdeşleşene kadar pişirin.
Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

Not: Fasulyeyi haşlanmış olarak kullanabilirsiniz.

