



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE YEMEĐİ

4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy kuru sođan
1 yemek kaşığı domates salçası
500 gram kuru fasulye(1 gece önceden ıslatılmış)
3 su bardađı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber

4 yemek kaşığı sıvı yağ ve 2 yemek kaşığı tereyağını derin bir tencereye aktarın ve kızdırın.1 adet yemeklik doğranmış kuru soğanı da ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Sođanlar kavrulduktan sonra 1 yemek kaşığı domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Son olarak bir gece önceden suda beklettiğiniz kuru fasulyeleri de tencereye ekleyin. Sonra 1-2 dakika karıştırın ve 3 su bardağı su, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyin, kapağını kapatıp fasulyeler yumuşayana kadar pişirin.

