



KURU FASULYELİ ARAPSAÇI (ANTALYA)

2 su bardağı kuru fasulye
500 gr arapsaçı
1 büyük kuru soğan
½ su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Akşamdan ıslatılan kuru fasulye haşlanıp süzülür. Arapsaçı ayıklayıp yıkanır. Bir su bardağı zeytinyağ tencereye konur. Doğranmış kuru soğan zeytinyağında çevrilir. Üzerine arapsaçı eklenip pişirilir. Haşlanmış kuru fasulyeler arapsaçının üzerine ilave edilir. 2 su bardağı ılık su ve tuz koyulup kısık ateşte özleşene kadar pişirilir. Pişen arapsaçı servis tabağına alınıp, sıcak olarak servis yapılır.

