



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ GÜVEÇ

Malzeme:

150 gram Bizim Dermason Fasulye

2 adet sivri biber

2 adet domates

1 adet soğan

yarım çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

kırmızı pul biber

tuz, karabiber

Kuru fasulyeleri bir gece önceden soğuk suda ıslatın. Bol suyla yıkayıp süzün. Fasulyeleri geniş bir tencereye aktarın ve üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edip yumuşayana kadar haşlayın. Sivri biberleri ve domatesleri yıkayıp doğrayın. Soğanı soyup rendeleyin. Derin bir tencerede zeytinyağı ile rendelenmiş soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Sivribiberler ve domatesleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Haşlanmış fasulyeleri ve üzerini geçecek kadar suyu ekleyin. Orta ateşte 30 dakika pişirin. Ocaktan alıp tuz ve baharatla tatlandırın. Sıcak servis yapın.