



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DİLME FASULYE (TOKAT)

<https://www.sabah.com.tr>

200 gram kurutulmuş dilme fasulye
1 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 diş kıyılmış sarımsak
2 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Kurutulmuş fasulyeyi kaynar su içinde 30 dakika haşlayın ve süzün. Yağlı bir tencereye alın ve kıyılmış soğanı kavurun. Sarımsak, salça ve pul biber ekleyip kavurmaya devam edin. Haşlanmış fasulyeyi katın ve 3 dakika daha, fazla dağılmadan kavurun. Et suyu ilave edin ve tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

