



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NANELİ KURU FASULYE

1,5 kg. kuru fasulye  
7 orta boy soğan  
4 orta boy domates  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Kuru nane

Fasulyeleri akşamdan bol suda ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp bol suda iyice haşlayın. Yayvan bir tencereye zeytinyağını döküp kıydığınız soğanları pembeleşene dek kavurun. Domatesleri rendeleyip soğanlara ilâve edin. 5 dakika kadar kısık ateşte kavurun. Haşladığınız fasulyeleri tencerenin üzerine döşeyin. Ancak karıştırmayın. Fasulyelerin üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ilâve edip tuzunu (yeterince) katın ve kısık ateşte fasulyeler suyunu çekene dek pişirin. Soğumadan üzerine bolca nane serpin.

[ML® Kuru Nane için tıklayın](#)