



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ROMEN TÜRLÜSÜ

1 su bardağı haşlanmış barbunya fasulyesi
2 adet kesme şeker
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
Yarım demet maydanoz
500 gram taze fasulye
2 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
1 adet küp doğranmış domates
2 adet sivri biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz

Kuru fasulye ve barbunyayı haşlayın.

Soğanları halka doğrayın.

Tencerede 3 yemek kaşığı margarin ile 5 dakika soteleyin.

Küp doğranmış domatesi, küçük doğranmış sivri biberleri, tuzu ve kesme şekerleri ekleyin.

Taze fasulyeleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra doğrayın.

Soğanları sotelediğiniz tencereye aktarın.

Üzerini aşacak kadar ılık su koyup, kısık ateşte fasulyeler yumuşayana kadar pişirin.

Ocaktan almadan üzerine 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulyeyi ve 1 su bardağı barbunyayı ilave edip, 5 dakika daha kısık ateşte kaynatın.

Ateşten alın.

Üzerine kırmızıbiber, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz serpip, soğuyunca servis yapın.

