



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KURU FASÜLYE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Adet et suyu bulyon
2 Su Bardağı kuru fasülye
1 Çorba Kaşığı salça
2 Adet Domates
5 Diş sarımsak

Önceden ıslatmış olduğumuz kuru fasülyeyi ocakta bol suyla haşlarız. Başka bir tencerede yağla soğanları kavurmaya başlarız, pembeleşince salçayı koyup tekrar kavurmaya devam ederiz. Haşladığımız fasülyenin suyunu süzüp bu tencereye aktarız. Sarımsakları da üzerine küçük küçük doğrarız. Et suyu bulyon ve tuzu da ilave ettikten sonra Bu şekilde biraz kavururuz. Sonra üzerine su ilave eder yemeği pişmeye bırakırız.