



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAVAALOBYA (HAKKARI)

Ömür Akkor

500 g Hakkâri fasulyesi (ya da ayşekadın fasulye)

2 su bardağı bulgur

Yarım su bardağı Komili Sızma Zeytinyağı

4 su bardağı su

1 adet kuru soğan

Karabiber

Kaya tuzu

Servis için:

Süzme yoğurt

Domates sos

Fasulyeyi ayıklayıp birkaç parçaya bölün ve 15 dakika tuzlu suda haşlayıp süzün.

Daha sonra yemeklik doğradığınız soğanı bir tencerede Komili Sızma Zeytinyağı ile kavurmaya başlayın.

Haşlanan fasulyeleri ilave edip birkaç dakika sonra bulguru ekleyin.

Kaya tuzunu, karabiberi ve suyu ekleyin.

Orta hararete suyunu çekene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Servis ederken pilavın üzerine yoğurt ve salçalı sos ilave edin.

