



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ FIRIN FASULYE

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 su bardağı fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kereviz
- 1 adet havuç
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- 1 adet defneyaprağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 buçuk su bardağı su
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- tuz ve karabiber
- üzeri için:
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 adet domates

Hazırlanışı

1. Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatıp ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Kerevizin kabuklarını soyup kararmaması için limon ile ovduktan sonra kuşbaşı doğrayıp limonlu suda bekletin.
4. Havucun kabuğunu kazıyıp halka halka doğrayın.
5. Çarliston biberleri ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
6. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
7. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine piyazlık doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Soğanlar pembeleşince kıyılmış sarımsakları ve çarliston biberleri ilave edin.
9. Daha sonra içine doğranmış havuç, kereviz ve bir kısmını yemeğin üzeri için ayırdığınız domatesleri ilave edip pişene kadar kavurmaya devam edin.
10. Domatesler yumuşayınca salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
11. En son olarak yemeğin içine suyu, haşlanmış kuru fasulyeleri, kırmızı pul biberi, defneyaprağını, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
12. Pişen yemeğin içinden defneyaprağını çıkarıp fırın kabına alın. Üzerine rende beyaz peynir ve kalan domatesleri koyup önceden 185 derecede ısıttığınız fırında peynirler kızarana kadar tutup sıcak olarak servis edin.