



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZON DOMATESLİ SOĞUK KURU FASULYE

- 4 adet domates
- 1 kase kuru fasulye
- 4 adet orta boy domates
- 1 adet iri kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet kesme şeker
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ince ince kıyılır. Zeytinyağı ve soğan tencereye atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Suyu süzölmüş kuru fasulye eklenir. Bir kaç dakika sonra küp küp doğranmış domatesler, şeker ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır, 20 dakika pişirilir, soğuk olarak servise sunulur.