



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANALI KURU FASULYE

- 1 kuru soğan
- 4 çorba kaşığı tarhana
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 diş sarımsak
- 3 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 2 sivri biber

Soğanı rendeleyip tencereye alın. Üzerine tereyağını salçayı ve tarhanayı ekleyip karıştırın. 2 su bardağı suyu ekleyip karıştırın. Daha sonra içine ezilmiş sarımsakları, irice doğranmış soğanı ve haşlanmış kuru fasulyeyi ekleyip karıştırın. Birlikte kısık ateşte 20 dakika kaynatıp sıcak servis yapın. İsterseniz üzerine 2 dilim kızarmış pastırma da ekleyip farklı bir lezzet elde edebilirsiniz.