



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KAVURMASI

Yarım kilo fasulye

1 kuru soğan

1 kaşık salça

Tuz

Karabiber

Sıvıyağ

Fasulyelerimizi yemeklik kesip bir tencereye alıyoruz üzerleri kapanacak kadar su koyup ateşe alıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz. Çatalla fasulyelerin pişip pişmediğini kontrol ediyoruz ateşten almadan 5 dakika önce tuz ilave ediyoruz. Daha sonra ateşten alıp süzgeçe döküyoruz. Ayrı bir tencereye sıvıyağ koyup kızdırıyoruz soğanı tencereye rendeliyoruz ve kavuruyoruz. Salça ve karabiber koyup fasulyeleri de tencereye alıp 2-3 dakika kavurup ateşten alıp servis yapıyoruz.

