



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ TÜRLÜ

4 adet patlıcan
2 büyük patates
Yarım kilo fasulye
1 tane soğan
10 adet biber
Sıcak su
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Pul biber
Sıvı yağ

Öncelikle patlıcanları al al soyuyoruz. Daha sonra 2'ye ya da 3'e bölüp, parçaları 2'ye ayırıyoruz ve uzun uzun doğrayıp tuzlu suda bekletiyoruz. Biber, patates, soğan ve fasulyeyi de doğruyoruz. Bir tencereye sıvı yağ koyuyoruz ve yemeklik doğradığımız soğanları ekliyoruz. Soğanlar pembeleşene kadar pişiriyoruz. Daha sonra salçayı bir kaseye alıp sıcak su ile açıyoruz ve soğanların üzerine ekliyoruz. Ardından sebzeleri tencereye alıp salçayla karıştırıyoruz ve sıcak su ilave ediyoruz. Baharatları ekleyerek tencerenin ağzını kapatıyoruz. Orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

