



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı iri bulgur
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
1 küçük kuru soğanTuz
100 gr. taze fasulye

YAPILIŞI

Fasulye ayıklanır, kırılır, yıkanır. Bir tencereye zeytinyağı konulur. İçine iri doğranmış soğan ve fasulye eklenerek fasulyeler yumuşayıncaya kadar yağda çevrilir. Üzerine sıcak iki bardak su eklenerek iki taşım kaynatılır. Bulgur eklenir. Suyu çekilinceye kadar harlı ateşte pişirildikten sonra 15 dk. demlenmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.