



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ KURU

- 1 kase kuru fasulye
- Yarım demet ıspanak
- 1 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 2-3 dal kereviz sapı
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon

Fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün ıslatma suyu dökülür, yeni su konur. Orta ateşte yumuşayana kadar haşlanır. Diğer tarafta çok ince kıyılmış soğan ve ufak doğranmış pırasa tencereye atılır, sıvıyağ eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. Küçük doğranmış ıspanak, kereviz sapı ve rendelenmiş havuç katılır. Bir kaç dakika çevrilir. Salça ilave edilir. Son olarak suyuyla birlikte kuru fasulye atılır, tuz serpilir, karıştırılır. Kapak kapatılır ve bir taşım pişirilir.