



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BOMBAİ FASULYESİ

Elif Korkmazel

2 su bardağı iri olan fasulyelerden
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım limon suyu

İri fasulyeleri akşamdan sabaha kadar suda bekleyin. Sabah suyunu süzün. Tencerede rendelenmiş soğanı, salçayı ve zeytinyağını 5 dakika kadar kavurup üzerine süzülmüş fasulyeleri ve 1,5 su bardak su ekleyin. Tuz, şeker ve limon suyunu da ilave edip kapağı kapalı olarak tencerede 25 dakika pişmeye bırakın. Tencereden alıp soğumaya bırakın ve sofraya soğuk olarak getirip servis yapın.