



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BOMBAY FASULYESİ

1 çorba kasesi fasulye (haşlanmış)
4 diş sarımsak
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 adet kereviz
1 tutam maydanoz
3 çorba kaşığı zeytinyağ
1 çay bardağı su
1'er çay kaşığı tuz şeker

Fasulyelerimizi akşamdan ıslatıyoruz, haşlıyoruz, soğutuyoruz. Tenceremize zeytinyağı döküyoruz. Soğan ve sarımsağı ilave ediyoruz, kavuruyoruz. Üzerine mevsimine göre domates veya biber salçası ilave ediyoruz. Üzerine soğuk su ilave edip fasulyeleri tencereye alıyoruz. Kaynamaya yakın kerevizi fasulye boyutlarına yakın doğrayıp ilave ediyoruz. Tuzu, şekerini ve yeteri kadar suyu ayarlıyoruz. Kısık ateşte pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz, servis tabağını alıp üzerine ince doğranmış maydanoz ve kereviz yaprakları serpiyoruz.