



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
2 havuç
1 kereviz
2 soğan
1 baş sarımsak
Yarım kaşık salça
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır. Ertesi gün ezilmeden yarı haşlanır. Havuç, kereviz, soğan, sarımsak küçük doğranır. Hepsini zeytinyağı ile sararıncaya kadar kavrulur. Salça konur; birkaç kere karıştırılır. Haşlanıp süzölmüş fasulye, şeker tuz ve su konur (1,5- 2 bardak). Yavaş yavaş pişirilir. Kapak aralanarak soğutulur. Servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ile süslenir.

