



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

- 2 bardak kuru fasulye
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet havuç
- 2 adet soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 adet kuru kırmızı biber
- Yarım kaşık domates salçası
- Yarım demet maydanoz
- Tuz
- 1 kaşık şeker

Bir tencerede zeytinyağını yemeklik doğranmış soğan ile kazınmış ve kesilmiş havuç ve kırmızı biber ile öldürünüz. Sonra sulandırılmış salçayı koyup 1-2 bununla karıştırın. 5-6 bardak suyu koyup kaynatın. Akşamdan ıslatılmış fasülyeleri suya ilave edin. Orta hararetli ateş üstünde fasülyeler yumuşayınca kadar pişirilir. Yumuşayınca tuzu ilave edin. Sonra ateşi kapatıp servis tabağına kıyılmış maydanoz ile süsleyip soğuk olarak servis edin.

