



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

Malzeme :

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.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye zeytinyağını, ufak parçalara doğranmış soğanı, kabuklan kazınmış 4'e bölüp birer cm. verev parçalara doğranmış havucu kırmızı biberi koyup hafifçe öldürünüz.
- 2- Sonra sulandırılmış salçayı koyup 1-2 de bununla karıştırınız.
- 3- 5-6 bardak su koyup kaynatınız.
- 4- Akşamdan ıslatılmış fasulyeleri yıkayıp suya ilave ediniz.
- 5- Orta hararetili ateş üzerinde fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz,
- 6- Fasulyeler biraz yumuşaymca tuzunu koyunuz.
- 7- Yüze. yüz suyu kalınca ateşten alınız.
- 8- Servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.
- 9- Soğuk olarak servis yapınız.

NOT: Hepsi çiğden düdüklü tencerede de pişirilir. Suyunu 2 bardak eksik olarak pişirmek lazımdır. Fasulyeleri haşlıyarak pişirebilirsiniz.