



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

MALZEMESİ

Yarım kilo kuru fasulye
1 su bardağı zeytinyağı
5 adet soğan
yarım çorba kaşığı
kırmızıbiber
yeteri kadar tuz

YAPILIŞI

Akşamdan ıslatılmış iri cins fasulye iyice pişirilir ve suyunu çekmiş durumda hazırlanır. Bir kap içinde çok ince soğan pembeleştirilir. Ateşten indirildikten sonra kırmızı biber ilâve edilir. Pişmiş fasulyenin üzerine konur. Fasulye gayet ağır ateşte hafif kaynatılır. Hızlı kajiTiatılırsa, yağı kaybolur. Yarım saat sonra ateşten alınır. Ilık olarak servis yapınız.