



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURUFASULYE

Tuğrul Şavkay

400 gr. kurufasulye (ayıklanmış), (2 su bardağı)
225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)
350 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)
250 gr. havuç (kazınıp, dilimlenmiş)
250 gr. patates (1 cm.'lik küpler biçiminde doğranmış)
300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
50 gr. kuru amavutbiberi
Tuz

Kurufasulyeleri akşamdan suya koyup, şişmeye bırakın. Arnavutbiberlerini doğrayın. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Arnavutbiberlerini ekleyip karıştırın. Fasulyeleri, havuçları, patatesleri, domatesleri ve tuzu katın. Üzerini bir parmak aşacak kadar su koyup bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatıp, fasulyeleri yaklaşık 1 saat pişirin. İyice yumuşamış olan fasulyeleri ateşten alın. Bir kaba aktarın ve yanında limon ya da sirke ile servis yapın.

