



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PIRASALI KURU FASULYE

- 1 kase kuru fasulye
- 2 adet ince pırsa
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı şeker
- 1 ay kaşığı pul biber
- 2 ay kaşığı tuz

Kuru fasulye haşlanır ve suyu süzölür. Pırsalar ince ince kıyılır, zeytinyağında gevşeyene kadar kavrulur. Fasulyeler, şeker, tuz ve pul biber ilave edilir, alt üst edilir. Son olarak 1 büyük çay bardağı sıcak su konur, kapak kapatılır, 15 dakika kadar pişirilir. Soğuk olarak sofraya getirilir.
