



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg taze fasulye
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 yemek kasığı biber salçası
2-3 domates
Tuz

Fasulyeler ayıklanır ve bol tuzlu suda yıkanır. Sonra uygun büyüklükte doğranır. Maraş mutfağında turtul fasulye denilen kaba görünlü ama çok lezzetli fasulyeler kullanılır. Bir tencereye zeytin yağı alınır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembelesince 1 yemek kasığı biber salçası ve 2-3 domates doğranarak kavurma sürdürülür. Üzerlerine fasulyeler konur. Az daha kavrulur. Sonra 2 su bardağı sıcak su konur, tuz atılır. Tencerenin kapak kapatılarak pisirilir. Zeytinyağlı taze fasulyenin yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış tursuları bulundurulabilir.