



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FASULYE KAVURMASI



1 kg. taze fasulye
2 Adet orta boy kuru soğan
4 Adet sivri biber
5 Adet olgun domates
1 orba kaşığı domates salçası
1,5 çay bardağı ayıek yağı
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Fasulyelerin kılçıkları, başları alınır, yıkanır, suyu süzülür, birkaç parçaya bölünür.
- # Kuru soğan yemeklik doğranır, tencereye aktarılır, üzerine biraz iri doğranmış sivri biber ve ayıek yağı konur.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Soğanlar şefflaşınca domates salçası ve tuz eklenir.
- # Karışım birkaç kez çevrilir, üzerine kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates katılır, karıştırılır.
- # Domates şekliini kaybedip, sulanınca fasulye ilave edilir, karıştırılır, kapağı kapatılır, ocak kısılır.
- # Her 15 dakikada bir karıştırılır, her seferinde kapağı tekrar kapatılır. Bu şekilde toplam 1 saat 15 dakika pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak sofraya getirilir.

Not: Taze fasulyenin cinsine göre pişme süresi değişebilir. Ocakta durma süresi 1 saate yaklaşırken pişip, pişmediğini kontrol etmekte yarar vardır.