



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

ARNAVUT YAHNİSİ



2 Su bardağı kuru fasulye
4 Adet orta boy kuru soğan
1 Su bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Bir gece önceden kuru fasulye ayıklanır, yıkanır. 6 su bardağı temiz suya ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte haşlanır.
- # İnce doğranmış kuru soğan, zeytinyağında sararana kadar kavrulur. Üzerine salça katılır, birkaç dakika daha çevrilir.
- # Soğanlı karışımın içine tuz ve haşlanmış fasulye suyuyla birlikte eklenir, karıştırılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak, ılık, yada soğuk olarak servise sunulur.

Not: Arnavut yahnisinin orijinal tarifinde salça bulunmaz. Bu tarifte renk vermek ve lezzetini arttırmak için salça kullanılmıştır.