



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

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE



2 su bardağı kuru fasulye
2 adet kuru soğan
1 adet iri havuç
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
10-15 dal maydanoz

- # Bir gece önceden kuru fasulye ayıklanır yıkanır. Üzerine 7 su bardağı su konur, kapağı kapatılır.
- # Ertesi günü ıslatma suyuyla yumuşayana kadar pişirilir.
- # İnce kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Kapak kapatılır.
- # Havuç yumuşayınca salça, tuz ve şeker katılır, 2-3 dakika çevrilir.
- # Son olarak haşlama suyuyla birlikte kuru fasulye ilave edilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır ve 10 dakika kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis tabağına konur. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Kuru fasulye düdüklü tencerede haşlanacaksa önceden ıslatmadan, üzerine 7 su bardağı su konur. Düdüklünün kapağı kaptılır. Pimi çıkınca kısılır ve 30 dakika pişirilir.