



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

İNEGÖL USULÜ KURU FASULYE



2 Bardak kuru fasulye
1 Orta boy patates
2 Orta boy kuru soğan
2 Adet yeşil sivri biber
2 İri olgun domates
7 Bardak su
Tuz
Yarım su bardağı sıvıyağ

- # Patates tavla zarı şeklinde doğranır, yağda hafifçe kavrulur.
- # Üzerine soğan eklenir, pembeleşinceye kadar pişirilir.
- # Patatesli soğan karışımının üzerine biber, domates ve tuz eklenir, pişirilir.
- # Ayıklanıp yıkanan kuru fasulye düdüklü tencereye konur, üzerine hazırlanan harç konur, yaklaşık 5 dakika birlikte kavrulur.
- # Üzerine 7 su bardağı su konur.
- # Düdüklü tencerede pim çıktıktan sonra yaklaşık 35 dakika daha pişirilir.

Not: Bu yemek, haşlanmamış fasulyeden yapıldığı için mutlaka düdüklü tencerede pişirilmelidir.