



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BUMBARLI KURU FASULYE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 bumbar,  
200 gram kuru fasulye,  
30 gram margarin yağı,  
1 sap kereviz,  
3 havuç,  
2 patates,  
1 baş soğan,  
1 diş sarımsak,  
1 dal merzengüş otu,  
5-6 yaprak fesleğen,  
1 çorba kaşığı domates salçası,  
1 demet maydanoz,  
4 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Bumbarı temizledikten sonra önce birer parmak kalınlığında sonra da ikişer santim uzunluğunda parçalara doğramalı. Bir gece önceden temizlenmiş ve suda ıslatılmış olan fasulyenin suyunu süzmeli, bir - iki defa akarsuda yıkadıktan sonra bir tencereye koymalı. Üstüne soğuk su dökmeli ve bu suda dağılmayacak kadar haşlamalı.

Bir güvece 4 çorba kaşığı zeytinyağıyla margarin yağını koyup ısıtmalı. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanla kıyılırcasına ince doğranmış maydanozu, fesleğeni ve merzengüş yapraklarını katmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak sebzeleri kavurmalı. Bunlar kavrulunca bumbar parçalarını sebzelerin içine katmalı. Karıştırmaya ara vermeden iki dakika kadar bumbarı da kavurmalı. Sonra bumbarın üstünü örtecek kadar sıcak su katmalı, gerektiğçe su katarak bir saat kadar pişirmeli. Bir saat sonra üstü kazandıktan sonra dilimlenmiş havuçları, kabukları soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış patatesleri ve temizlendikten sonra küçük parçalara doğranmış kerevizi bol suda yıkadıktan sonra bumbarın üzerine dökmeli, güvecin kapağını örtmeli ve bunları orta ısıli ateşte pişirmeli.

Sebzeler diriliğini kaybetmeden pişince bir fincan ılık suda eritilmiş domates salçasını katmalı ve bir taşım da birlikte kaynatmak Bumbar pişince, haşlanmış ve suyu süzölmüş fasulyeleri güveçtekilere katmalı.

Hafifçe karıştırdıktan sonra güvecin ağzını tekrar örtmeli ve yemeği beş dakika daha kaynatmalı. Sonra kabı ateşten indirmeli ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.