



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYE DİP

<https://www.lezzetsirri.com>

1,5 su bardağı kuru barbunya fasulye  
1 defne yaprağı  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 küçük baş soğan  
1 büyük diş sarımsak  
2-3 acı yeşil biber turşusu  
1/2 su bardağı ekşi krem  
1/2 tatlı kaşığı kimyon  
1/2 demet taze kişniş  
acı biber sosu  
1 çorba kaşığı iri tuz  
Servis için:  
Mısır cipsleri

Fasulyeleri akşamdan soğuk suyla ıslatın. Ertesi gün süzün ve bol soğuk suyla büyük bir tencereye koyun. İçine defne yaprağını atın ve kapağını kapatarak 30 dakika kaynamaya bırakın. Yanın saat sonra içine tuzu ilave edin ve tekrar, fasulyeler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Fasulyeleri süzün ve biraz soğumaya bırakın. Kaynama suyundan 1/2 su bardağı ayırın. İçinden defne yaprağını çıkarıp atın. Soğan ve sarımsağı soyup kıyın. Yaprışmaz bir tavada yağı kızdırın. İçine soğanı ve sarımsağı atın ve iyice yumuşayıp saydamlaşınca kadar, hafif ateşte karıştırarak 7-8 dakika kavurun.

Mikserle fasulyeleri, soğan karışımını, acı yeşil biber turşusunu ve ayırdığınız haşlama suyunu koyup, karışımınız koyu bu püre haline gelinceye kadar çekin. Daha sonra derin bir kaba koyarak, kimyon, ekşi krem ve arzunuz göre acı biber sosu ilave edin. Taze kişnişi ince kıyarak yine sosa ekleyin ve hepsini iyice karıştırarak servis kabına alın. Üzerine biraz ekşi krem koyarak sıcak olarak yanında mısır cipsleri ile servis yapın.