



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE SALATASI

300 gr kuru fasulye
250 gr dana jambon
4 adet patates
1 litre et suyu
100 gr taze fasulye
1 demek maydanoz
2 dis sarımsak
Kekik
Tuz
Karabiber

Kuru fasulye yıkanır, et suyunun içinde bir gece bekletilir. Ertesi gün fasulyeler bir buçuk saat bu et suyunda kaynatılır. Pisen fasulyeler kevgir yardımıyla et suyundan alınır ve elekten geçirilerek pure haline getirilir. Yada robottada bu işlemi yapabilirsiniz. Patatesler haslanır, bunlarda pure haline getirilir. Jambon ufak kareler şeklinde kesilerek biraz yağda sote edilir. Taze fasulyeler de haslanarak ufak ufak kesilir ve jambonlara eklenir. Sarımsak ve diğer baharatlarda elenerek bir miktar kavrulur. Patates, fasulye ve jambonlu karışım karıştırılır. Artan et suyundan buharisima yavas yavas eklenerek bulamac haline getirilir. (hepsini eklemiyoruz). Üzeri ufak ufak kesilmiş maydanozla kaplanarak servis yapılır.