



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PÜRESİ (12 AY)

2 yemek kaşığı kuru fasulye
1 çay kaşığı yağ
2 su bardağı su

Kuru fasulye, ayıklanır, yıkanır ve 8-10 saat süreyle ıslatılır. Islatma suyu dökülür. Yumuşayan kuru fasulyenin kabukları soyulur. Üzerini 1-2 parmak geçecek kadar su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen kuru fasulye, haşlama suyu içinde çatalla ezilir. Haşlama suyu dökülmez.
