



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUT VEYA KURU FASULYE EZMESİ

2 yemek kaşığı nohut veya fasulye
1 çay kaşığı yağ

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

[ML® Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi için tıklayın](#)
