



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE BASMASI (ÇANAKKALE)

MALZEMESİ:

1 kg. taze fasulye
1 su bardağı un
1 rulo kaymak
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
tuz

Kaymak, sıvıyağı, tuz ve sütü karıştırın. Temizlenmiş fasulyeleri, kaynar suda 20 dakika haşlayıp, suyunu süzdürün ve una bulayın. Fırın tepsisini yağlayıp, un serpin ve fasulyeleri tepsiye balık istifi yayın. Üzerine kaymaklı karışımdan gezdirip, 200 C' ye ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.