



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI FASULYE EZME

### Malzemeler

- 1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Haşlanmış Fasulye
- 2 tatlı kaşığı Tukaş Acı Biber Salçası
- 1 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri
- 2 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Pulbiber, kekik ve tuz
- 6 dilim ekmek

### Hazırlanışı

Acı biber salçası, kekik, sarımsak, zeytinyağı, pulbiber ve tuzu derin bir kaptaki mikserle iyice çırpın. Haşlanmış fasulyeyi iyice ezip, püre haline getirin ve kaptaki diğer malzemelerle karıştırın. Ekmeklerin üzerine bu karışımı sürün, üstüne kaşar peynir rendesi serpip, önceden 150 dereceye ısıtılmış fırında kaşar peyniri eriyene kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.