



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANIZ FASULYESİ (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kuru anız fasulyesi 640 gr / 4 su bardağı
Kuru soğan 360 gr / 3 adet (orta boy)
Domates salçası 45 gr / 3 tatlı kaşığı
Tereyağı 60 gr / 3 yemek kaşığı
Su 3000 ml / 15 su bardağı
Tatlı toz kırmızıbiber 2 gr / 2 çay kaşığı
Tuz 12 gr / 3 tatlı kaşığı

Kuru anız fasulyesi 1 saat önceden sıcak su ile ıslatılır.
Kuru soğan yemeklik doğranır ve tereyağı ile kavrulur.
Üzerine domates salçası eklenerek kavurmaya devam edilir.
Tatlı toz kırmızıbiber eklenir.
Yıkanan anız fasulyesi üzerine eklenir ve kavurmaya devam edilir.
Su ve tuz eklenerek 30 dakika kaynatılır.
Piştikten sonra servis edilir.

Not: Kuru anız fasulyesi, biçilen buğday tarlasına ikinci olarak ekilen fasulyedir ve diğer fasulyelere oranla daha çabuk pişmektedir.

