



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYŞE KADIN KİM?

Rivayet odur ki Babiâli gazetecileri, civardaki bir lokantaya gider, buranın fasulyesi dillere destandır ve namı kulaktan kulağa yayılır.

Kimine göre restoranın sahibi kimine göre de aşçı kaynatan "Ayşe Kadın isminde biridir. Bu isim fasulyeyle özdeşleşir ve gazeteciler sayesinde buradan tüm Türkiye'ye yayılır.

Çalı fasulyesine kıyasla daha kalın ve etli olan Ayşe Kadın (Ayşekadın) fasulyesi, yemeğe özel bir tat vermesiyle bilinir.

