



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA FASULYESİ KURUTMASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Barbunya Fasulyeler iyice kuruduktan sonra taneleri çıkarılıp kışa saklandığı gibi taze olarak toplanıp **[?]**culuf**[?]** denilen kabukları çıkarılmadan bir ipe dizilerek seranderlere asılıp kurutulur ve kışın haşlandıktan sonra çeşitli yemeklerde kullanılır, ya da kabuklarıyla, taze fasulye gibi pişirilerek yemek yapılırdı.

© lezzetler.com tarif no:139274 • adı:Barbunya Fasulyesi Kurutması (Trabzon) • gönderen:nedimex • indirme tarihi:31.03.2025 - 21:40