



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİBER SOSLU FASULYE KÖFTESİ

Malzeme:

500 gr Bizim Dermason Fasulye

1 adet soğan

1 çay kaşığı acı kırmızı biber

Tuz

1 adet yumurta

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

Sosu İçin :

2 adet Kırmızı dolmalık biber

1 tatlı kaşığı pul biber

1/2 çay kaşığı Tuz

1 diş sarımsak

1/2 adet limon

Kızartmak İçin :

Bizim Ayçiçek Yağı

Soğanı soyup rendeleyin. Fasulyeleri suda haşlayın. Süzüp mutfak robotuna aktarın. Robot çalışmaya devam ederken içine 1 çorba kaşığı ılık su ilave edin. Yoğun bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Bu karışımın içine rendelenmiş soğan, acı kırmızıbiber, tuz, yumurta, un ve kabartma tozu ekleyin. Hepsini iyice karıştırın. Büyük bir kızartma tavasına az miktarda sıvıyağ ısıtın. Çorba kaşığı ile karışımdan parçalar alıp altın rengini alana dek kızartın. Kızarttığınız köfteleri kağıt bir havlu üzerine alın. Biber sos için biberleri temizleyip zar şeklinde doğrayın. Orta boy bir tencerede su kaynatın. Biberleri içine atıp yumuşayınca kadar haşlayın. Ardından biberlerin suyunu süzün. Havanda ezilmiş 1 diş sarımsak, limon suyu, tuz ve pulbiberle birlikte mutfak robotunda püre haline getirin. Fasulye köftelerini biber sosla servis yapın.