



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ FASULYESİ

300 gr kuru fasulye
1 su bardağı ceviz içi
2-3 diş sarımsak
4 dilim bayat ekmek
1.5 su bardağı et veya tavuk suyu
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Kuru fasulye akşamdan bol suya konup kabartılır. Daha sonra suyu süzdürölüp, bir tencereye alınır. Su ilave edilip, iyice yumuşayınca kadar pişirilir. (Düdüklü tencerede haşlanması daha uygundur). Fasulyeler iyice pişince ateşten alınıp, suyu süzdürölür. Daha sonra bir servis tabağına yerleştirilir. Ayıklanmış ceviz içine kırmızıbiber ve tuz ilave edilip, havanda macun gibi oluncaya kadar dövölür. Bayat ekmeklere 1 su bardağı et suyu (bulunmazsa su da olabilir) dökölüp ıslatılır. Cevizlere ayıklanmış sarımsak ilave edilip, havanda macun gibi oluncaya kadar dökölür. Veya robotta çekilir. Cevizli ekmeğin kıvamı boza kıvamı gibi olmalıdır. Bu kıvama gelene kadar et suyu ilave edilmelidir. Daha sonra bu cevizli malzeme haşlanmış fasulyelerin üzerine yerleştirilip servis yapılır.

Not: Çerkez Fasulyesi taze fasulyeden de yapılmaktadır. 1 kg taze fasulye ayıklanıp küçük parçalara doğranıp, bol suda haşlanıp suyu süzdürölür. Yukarıdaki tarif üzere cevizli sos yapılıp üzerine dökölür.