



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MAŞ FASULYESİ (GAZİANTEP)

1 su bardağı haşlanmış börülce
1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
1 çay bardağı tane mısır
1 demet taze soğan
1 çay bardağı nar ekşisi
5 çorba kaşığı ceviz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Maydanöz, dereotu, fesleğen

Haşlanmış börülce, mısır ve maş fasulyesini tencereye koyup üzerini 3 parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ve et suyunu dökün. Bakliyatları yumuşacık oluncaya kadar pişirin. Daha sonra süzün ve üzerine zeytinyağını gezdirin. Kıydığınız taze soğanı ve istediğiniz yeşillikleri de üzerine ekleyip karıştırın. Nar ekşisini ,cevizi de ilave ederek salatayı servis yapın.