



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLU BAKLA (SAFRANBOLU KARABÜK)

Safranbolu taze şeker fasulyesi 500 gr.

Su 1 litre

Tuz 1 çay kaşığı

Tereyağı 2 yemek kaşığı

Kuru soğan 1 adet

Yufka ekmeği 4 adet

Bir tencereye tuzu ekleyerek suyu kaynatın.

Fasulyelerin başını ve sonunu ucundan keserek dilimlemeden ayıklayın.

Fasulyeleri tuzlu suda 7 dakika kaynatın. Süzgeçten geçirin, soğuk suya tutun.

Soğanı ayıklayarak piyazlık doğrayın.

Bir tavada tereyağını eritin.

Yufkaları açıp ortalarına fasulyeleri deste halinde yerleştirin, üzerine tereyağı gezdirin, üzerine soğanları serip dürüm yaparak servis edin.

