



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ ARAPSAÇI (MUDANYA BURSA)

Mudanya Belediyesi  
Girit Mutfağı

Etlı arapsacı un ve limonla terbiye edilerek de pişirilir. Çiportada kullanılır.

Not: Arapsacı; kuru fasulyeli ya da kuru börüceli de pişirilir. Pek yaygın olmasa da arapsacı börek içi olarak da kullanılır. Arapsacının özellikle yabancı makbuldür. Dibe doğru olan sap kısımları kesilerek mutlaka önceden, biraz pişirilmelidir. Aksi takdirde daha çabuk pişen yaprak kısımları saplar pişene kadar erir ve renkleri koyulaşır. Mevsimi Kasım'da başlar Aralık tam zamanıdır. Mart ayında yılanın kış uykusundan uyandığında topraktan çıkar çıkmaz gözlerini arapsacına sildiğine inanılır ve arapsacı bu tarihten sonra yenmez. Zira kartlaşmaya başlar.

