



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME FASULYE

Malzemeler:

2 su bardağı barbunya fasulyesi
6 su bardağı sıcak su
1 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yeteri kadar tuz
4 diş sarımsak
1 adet kırmızı acı biber
1 yemek kaşığı kişniş
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Kuru barbunya fasulyesini yıkayıp bir gece suda bekletin, haşlayın ve süzün. İnce kıydığınız soğanı sıvı yağda kavurun. İçine biber ve domates salçası ilave edin. Bu karışımı fasulyenin içine ekleyin. Fasulyeli karışıma ise tuz, dövülmüş sarımsak ve 6 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Az gelirse bir miktar daha sıcak su ilavesi yapın. Fasulyeler kaynarken tahta kaşık yardımıyla ezerek püre haline getirin. İçine bir adet acı biber atın. Ateşten almaya yakın çekilmiş kişniş ve karabiberi katın. İyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve beklemeye alın. Üzerine toz biber ilave edilmiş kızgın yağ karışıma ilave edin. Ezme fasulyeniz servise hazır.