



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME FASULYE

Malzeme

1 su bardağı kuru fasulye
3 yemek kaşığı tahin
2 diş ezilmiş sarımsak
3 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
tuz

Yapılışı:

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın, süzün, bir tencerede beş dakika haşlayın. Haşıama suyunu dökün, fasulyelerin üzerini üç parmak geçecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz koyup yumuşayınca kadar haşlayın. Fasulyelerin kabukları ayrılmaya başlayınca süzün, soğuduktan sonra havan veya mutfak robotu ile iri taneli un haline getirin. Haşlanmış, soyulmuş, ezilmiş fasulyeleri bir kapta tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu ile karıştırın, tuzunu kontrol edin, yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin.