



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME FASULYE (SAKARYA)

MALZEMELER

- 2 su bardağı barbunya fasulye
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 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
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

YAPILIŞI:

Kuru barbunya fasulyesini yıkayıp, bir gece suda bekletin, haşlayın ve süzün ince kıydığınız soğanı sıvıyağda kavurun içine biber ve domates salça s koyun Bu karışımı fasulyenin içine koyun. Bu karışıma tuz, dövülmüş sarımsak ve 6 su bardağı sıcak su ilave edin. Az gelirse bir miktar daha sıcak su ilave edebilirsiniz Fasulyeleri kaynarken tahta kaşıkla ezerek püre haline getirin İçine bir adet acı biber atın. Ateşten indirileceğine yakın çekilmiş kişniş ve karabirberi atın Üzerine toz biber ilave edilmiş kızgın yağ gezdirin. Ezme fasulyeniz servise hazırdır