



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME MAŞ FASULYESİ

<https://www.elele.com.tr>

- 1 su bardağı maş fasulyesi
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Üzeri için
- 1 büyük kırmızı soğan
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı balzamik sirke
- 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Maş fasulyesi ile birlikte 3 su bardağı sıcak su ve az miktarda tuzu tencerede kapağı açık şekilde 17-20 dakika haşlayın. Suyundan 1 yemek kaşığını ayırarak süzün. Maş fasulyesine ilave edin. El blenderıyla pütürlü bir püre haline getirin. Tahini ve tuzu ekleyin. Limon suyu, zeytinyağı ve sarımsağı bir kasede çatalla çirpin. Sosu, ezilmiş maş fasulyesine ekleyin. Kimyonu ilave edip karıştırın. Kırmızı soğan ve zeytinyağını tavada karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Şekeri serpin ve 1 dakika sonra balzamik sirkeyi ekleyin. 2 dakika daha pişirip ocağı kapatın. Dolmalık fıstıkları küçük bir tavada, kısık ateşte sürekli karıştırarak pembeleştirin. Maş fasulyesini servis tabağına alın. Üzerine soğanı yerleştirin. Zeytinyağını üzerine gezdirin ve dolmalık fıstıklarla süsleyerek servis yapın.

