



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYE ÇERPLEMESİ

Yarım kg taze fasulye  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
1/4 limon suyu  
4 diş sarımsak  
2 su bardağı su  
tuz

Fasulyeleri yıkayıp, ayıklayalım. Üçe bölelim. Çok az su ilave ederek fasulyeler yumuşayana dek haşlayalım. Delikli kepçe ile tencereden çıkartıp bekletelim. Ayrı bir tencereye tereyağını alıp, eritelim. Unu yağa ilave edelim. Sürekli karıştırarak pembeleştirilim. Fasulyeyi haşladığımız suyun iki bardağını azar azar ve karıştırarak ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Dövmüş sarımsakları ve haşlanmış fasulyeleri ilave edip, ağır ateşte bir taşım daha kaynatalım. Ateşten alıp, limon sıkarak servis yapalım.

[ML® Fasulye Çerplemesi için tıklayın](#)

[ML® Fasulye Çerplemesi \(görsel\)](#)