



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE EKŞİLEMESİ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg taze fasulye  
2-3 adet domates  
5-6 diş sarımsak  
1 adet kuru soğan  
1,5 yemek kaşığı un  
1-1,5 yemek kaşığı nar ekşisi, limon suyu ya da koruk ekşisi  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı toz kırmızı biber  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz

Soğan yemeklik doğranır ve ocağa alınan yayvan bir tencerede ısıtılan yağın içine atılır. Soğanlar pembeleşince tencereye un eklenip, unun kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam edilir. Un, sarımsak ve ekşi ayrı bir tavada hazırlanıp sonradan da ilave edilebilmektedir. Toz kırmızı biber, salça, ekşi, küçük doğranmış domatesler ve soyulup ezilmiş sarımsaklar da sulandırılarak eklenip kavrulduktan sonra sıra kılçıkları alınmış ve doğranmış taze fasulyelerin, harcın içine katılmasına gelir. Tuzu atılır. Fasulyenin üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edilir. Bu yemek genelde yarım saatlik bir sürede yenmeye hazır hale gelir. Aynı yemek, fasulyeleri çiğden kavurmak yerine haşladıktan sonra harçla birleştirmek suretiyle de yapılabilmektedir. Taze fasulye ekşilemesi hem sıcak hem de soğuk olarak servis edilebilir. Bekledikçe lezzetinin arttığı da söylenir.

Not: Taratorlu fasulye veya teltorlu fasulye olarak da adlandırılan taze fasulye ekşilemesi, yörenin geleneksel mutfağının genelde yaz aylarında yapılan ekşili yemeklerinden biridir. Aynı yemek börülce, bakla, bezelye, turp otu gibi sebze ve otlarla da yapılabilmektedir.

