



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE EZMELİ DİLİMLER

1 su bardağı kuru fasulye,
2 su bardağı sıcak su,
4 diş sarımsak,
2 tatlı kaşığı domates salçası,
yarım çorba kaşığı zeytinyağı,
tuz,
kırmızıbiber,
kekik,
kızarmış ekmek dilimleri.
Üzerine:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Fasulyeleri bol suyla yıkayın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin. 1 gece bu şekilde bekletin. Suyu dökün. Fasulyeleri bir tencereye aktarın. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyin. Yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzdükten sonra bir kaba aktarın. Çatalla ezin. Sarımsakların kabuğunu soyduktan sonra iyice dövün. Fasulyelerin üzerine ekleyin. 2 tatlı kaşığı salçayı, yarım çorba kaşığı zeytinyağını, istediğiniz miktarda kekiği, kırmızıbiberi ve tuzu ilave edin. Malzemeler özleşene dek ezerek, karıştırın. Kaşar peynirini rendeleyin. Kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine fasulye ezmesini sürün. Rendelenmiş kaşar peyniri serpererek, ezme sıcakken servis yapın. Dilerseniz, haşlanmış fasulye konservesi de kullanabilirsiniz.