# FASULYE EZMESİ SALATASI

250 gram irice kuru fasulye
1.1/4 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı limon suyu
tuz

1) Bir tencereye, bir gece evvelinden, soğuk suda yatırılmış 250 gram iri kuru fasulye (Selanik fasulyesini tercih etmelidir) koyduktan sonra, tencereyi su ile doldurmalı, sonra da tencereyi ateşe oturtarak fasulyeler iyice pişipte üstlerinde çatlaklıklar hasıl oluncaya kadar haşlamalıdır.
2) Fasulyeler iyice haşlanınca, süzmek suretile suyunu döktükten sonra, kabuklarını ayıklamalı ve kabukları ayıklanmış bu fasulyeleri bir defa et makinesinden geçirmek suretile püre haline getirdikten sonra, üstlerine tahta kaşıkla kuvvetlice bastırarak, bir kere de kalınca delili bir kalbur veya süzgeçten geçirmelidir.
3) Sonra, püre halindeki bu fasulyelere, 1 miktar tuz, 1 kahve fincanı limon suyu ile 1.1/4 kahve fincanı da zeytinyağı ilâve ederek iyice bir karıştırdıktan sonra bunları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11186 • adı:FASULYE EZMESİ SALATASI • gönderen:Horse • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:19