



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE KIZARTMASI

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

500 gram çalı fasulyesi  
2-3 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
3/4 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle fasulyeleri yıkayın ve sap kısımlarını ayıklayın, ardından fasulyeleri kırmadan bütün bir şekilde derince bir tencereye alın ve tuzlu suda yaklaşık 10 dakika, fasulyeler yumuşayana dek haşlayın. Haşladığınız fasulyeleri süzün ve soğuk sudan geçirin.

Yağı bir kızartma tenceresine alın ve kızdırın.

Bir tepsiye unu serpiştirin ve ılıklaşmış olan fasulyeleri teker teker bu una bulayıp kızgın yağa atın, altlı üstlü çevirerek kızarttıktan sonra, havlu kağıt serdiğiniz bir tabağa alın ve fazla yağının süzülmesini sağlayın.

Tüm fasulyeleri bu şekilde kızarttıktan sonra bir servis tabağına alın, üstüne sarımsaklı yoğurt gezdirin ve dereotuyla süsleyip servis edin.

