



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE KONSERVESİ (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneđi

Fasulyeler beze koyularak tencerede haşlanır.

Sonra soğuk suya atılıp soğutulur.

Diđer tarafta kavanozlar tuzlu suda kaynatılır.

Haşlanan fasulyeler ve dörde bölünen domates, biber (çiğ olacak) kavanoza atılıp tekrar kaynatılır.

Kavanozların kapakları gevşemişse sıkılaştırılır.

Daha sonra kavanozlar, kuru bir bez üzerine ters çevrilerek bırakılır ve soğuması beklenir.
