



FASULYE TİRİDİ (EDREMİT BALIKESİR)

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

Kurutulmuş fasulye
1 adet sođan
Salça

1 buçuk litre su bir tencerede kaynatılır, içerisine yazın alınan taze fasulyeler güneşte kurutulur ve kurutulmuş fasulyeler atılır, haşlanır ve bir kenara alınır. Diđer bir tencerede soğan küp küp doğranır yağda kavurulur, salça ilave edilir ve haşlanmış fasulyelerde içine atılarak 15 dakika beraber kavrulur, yarım litre sıcak su eklenerek pişirilmeye bırakılır, diğer taraftan kuru yufkalar parçalanarak bir tabağa konulur, üzerine pişirilmiş olan yemek ilave edilir.

