



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

FASULYE TURŞUSU KIZARTMASI

1 büyük kase fasulye turşusu
1 çay bardağı mısır unu
Kızartmak için
Sıvıyağ

Fasulye turşularımızı suda yarım saat bekletiyoruz daha sonra suyunu süzuyoruz. Üzerlerine 1 bardak mısır unu döküp elimizle harmanlıyoruz. Tavaya sıvıyağ koyup turşularımızı sıra sıra tavaya dizip ocağa alıyoruz ve orta ateşte kızartıyoruz. Tabak yardımı ile turşularımızın altını çevirip her iki tarafını iyice kızartıp servis tabağına alıp servis yapıyoruz.

