



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN KURUSU FASULYE (GİRESUN)

Giresun İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg kurutulmuş fasulye
1 adet soğan
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı fındık yağı
Tuz
Su

Kurutulmuş fasulyeler yıkandıktan sonra bir süre haşlanır. Soğan yağ ile kavrulur salça ilavesinde sonra fasulyeler ve bulgur eklenir. Üstüne örtecek şekilde sıcak su ilavesi ile 15-20 dk. pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Not: Fasulye köylerde mevsiminde toplanıp köy fırınlarında kurutulur, kışın tüketilir. Yemeği yapıldığı gibi bol soğanla kavurması da yapılır. Kavurmadan önce haşlamak gereklidir.