



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HOŞMERİLİ BÖRÜLCE (ISPARTA)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

500 gram taze fasülye kuru  
1 adet sođan  
4,5 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı un  
3 tane kuru acı biber  
Yeteri kadar su

Fasulyeyi haşlıyoruz haşlayıp süzdükten sonra soğanı yağda renk alana kadar kavuruyoruz. Renk alınca içine bir yemek kaşığı salça ekleyip kavuruyoruz, kavrulan malzemelerin üstüne sıcak su ilave edip 5 dakika kaynatıyoruz.

Daha sonra fasulyeyi ilave ediyoruz. Başka bir tavada bir kaşık unu yağ ile unun kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. İçine bir su bardağı soğuk su ilave ediyoruz. Yemeđin içine yavaş yavaş hazırladığımız meyaneyi ve kuru biberleri ilave ediyoruz. 10 dakika pişiriyoruz. Piştikten sonra biraz dinlendiriyoruz ve yemeğimiz hazır.

