



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIZILCIK MARMELATLI KURU FASULYE LOKMASI

3 su bardağı kuru fasulye (Dermasom, iri boy)

2 su bardağı şeker

1 adet soğan

2 su bardağı kızılcık marmeladı

5 adet karanfil

50 gr. Bizim Margarin

Pürenin Hazırlanması :

❑ Fasulyenin parçalanmışlarını ve ufak boylarını ayırıp, tel süzgece koyun.

❑ Kaşık ile ezerek bir kaba geçirin.

❑ İçine yağı koyup, karıştırın.

❑ Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın.

❑ İki su yıkayıp tencereye koyun. Üzerini 4 parmak geçecek şekilde su ilave edin.

❑ Bir soyulmuş soğana karanfilleri batırıp içine atın.

❑ Kısık ateşte pişirin. Kaynamasına yakın üzerinde oluşacak köpüğü alın.

❑ Başka bir tencerede bir su bardağı suyun içinde şekeri eritin ve kaynatın.

❑ Pişen fasulyeleri süzüp bu şurubun içine koyun, 5 dakika kaynatın.

❑ Yapılan püreyi tabağın ortasına koyun etrafına fasulyeleri dizin.

❑ Üzerine kızılcık marmeladını kaşıkla gezdirerek dökün.

Not : Arzu edildiğinde krema da kullanılabilir.