



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖLLE (ANTALYA)

Milli Eğitim Bakanlığı

2,5 su bardağı buğday

½ su bardağı nohut

½ su bardağı kuru fasulye

½ su bardağı siyah fasulye

½ su bardağı mısır

½ su bardağı bakla

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz içi

1 çorba kaşığı dövülmüş susam

2 çorba kaşığı nar ekşisi

1 dilim limon

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Kullanılacak malzemeler bir gün öncesinden ıslatılır.

Malzemeler pişmeye başlamadan önce suları süzülerek tekrar sudan geçirilir.

Siyah fasulyeler ayrı bir tencerede 45-50 dakika haşlanır.

Kalan diğer malzemeler 45-50 dakika büyük boy tencerede haşlanır.

Siyah fasulyeler piştikten sonra suyu süzülerek büyük boy tencereye alınır.

Hazırlanan karışım bir kaseye alınır, üzeri nar ekşisi, ceviz, susam, pul biber ve karabiberle süslenecek yanında bir dilim limon ile servis edilir.

