



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE CİPSİ

SuperFresh Haşlanmış Kuru Fasulye 1 paket

Sarımsak 2 diş

Tuz 1,5 çay kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

Kırmızı toz biber 1 çay kaşığı

Kimyon Yarım çay kaşığı

Zeytinyağı 2 yemek kaşığı

Su Yarım çay bardağı

Un 1,5 su bardağı

Üzeri için:

Susam 1 çay bardağı

Çörekotu 1 çay bardağı

Bezelyeli Dip Sos için:

SuperFresh Bezelye Yarım Paket

Sarımsak 2 diş

Zeytinyağı 2-3 yemek kaşığı

Limon suyu 1-2 yemek kaşığı

Tuz 1 çay kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

10-15 dakika dışarıda beklettiğiniz SuperFresh Haşlanmış Kuru Fasulye'yi mutfak robotuna alın. Sarımsak, tuz ve baharatları ekleyin. Zeytinyağı ve suyu gezdirin. Püre kıvamını alacak şekilde ezin.

Derin bir kaseye püreyi alın. Üzerine unu azar azar ekleyip elinize yapışmayan bir hamur oluncaya dek yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru un serptiğiniz tezgaha alın ve üzerine tekrar un serpip merdane yardımıyla yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açın.

Cips hamurunun üzerine susam ve çörek otu serpin. Tekrar merdane ile üzerinden 1-2 kere geçin. Önce karalara bölün ve her kareyi üçgenlere bölün. Pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye alın.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 10-12 dk pişirin.

Dip sos için tencereye yeteri kadar su koyup kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra üzerine

SuperFresh Bezelye ilave edip 10-12 dakika haşlayın.

Haşladığınız bezelyeleri süzüp mutfak robotuna alın. Üzerine sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip püre kıvamını alana dek çekin. Hazırladığınız sosu servis kasesine alın. Cips ile birlikte servise sunun.

Not: Bardak ölçüleri farklılık gösterebilir. Bu nedenle unu hamura azar azar ekleyip yoğurun ve daha pürüzsüz bir bezelyeli dip sos için süzgeçten geçirip servis kasesine alabilirsiniz.

