



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE KRİK KRAK

1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı ceviz
60 gram margarin
1/2 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı süt
2 adet yumurta

Fasulyenin kabuklarını soyun ve süt ile robottan geçirin.
Diğer malzemeleri de ekleyerek, çok sulu kek kıvamında bir hamur elde edin.
Yağlı kağıt serdiğiniz 26 cm.lik bir tepsiye yayın.
Önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.
Fırından çıkarıp kaşıkla parça parça tersini çevirin.
Daha sonra ikinci defa 175 derecede yaklaşık 30-35 dakika kızarana kadar pişirin.
Biraz ılınınca yağlı kağıdı çıkarın.

