



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PÜRESİ

300 gr. kuru fasulye
1 adet soğan
4 tek karanfil
40 gr. çekilmiş ceviz
5 diş sarımsak
3/4 su bardağı zeytinyağı
3/4 su bardağı su
2 çorba kaşığı sirke
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Fasulyeleri ayıklayıp güzelce yıkayınız. Büyükçe bir tencerenin içine soğuk su ve fasulyeleri koyup, 45 dakika kadar hafif ateşte kaynatınız. Fasulyenin cinsine göre kaynama 45 dakikadan fazla ya da az olabilir. Fasulyeleri bir süzgeçle süzüp, tekrar tencereye koyalım, üzerine sıcak su ve 4 adet karanfil batırılmış bir baş soğan koyarak 1 saat 45 dakika kaynatalım. Kaynama esnasında tuzunu, biberini ilave edelim. Fasulyeler iyice yumuşadıktan sonra süzerek tencereden alalım. İnce delikli bir kevgir içinde, varsa değirmenden geçirerek ezelim. Ezme esnasında dövülmüş sarımsağı, çekilmiş cevizi, tuzu ve biberi ilave etmeyi unutmayalım. Ezme süresince, zeytinyağı ve haşlama suyunu kullanarak pürenin istediğimiz kıvamda olmasını sağlarız. Ezme işlemi bitmek üzereyken, son olarak sirkeyi katarız.
