



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PÜRESİ

Püre için fasulyeleri gecedan ılık suya koyup sabaha kadar bırakmalıdır. Sabahleyin pişirdikten sonra, tahta kaşıkla ezmelidir. Et suyu, tereyağı ve tuz ilâve edilerek ve domates salçasıyla renk verilerek, tencereyi tekrar ateşe koymalı ve suyunu çekinceye kadar karıştırdıktan sonra garnitür olmuş olur.
