



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYELİ KANEPE

- 4 diş sarımsak
- 1½ su bardağı konserve kuru fasulye
- ½ adet limon suyu
- 2 dal biberiye
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet ufak baguette ekmek
- 8 adet taze fesleğen yaprağı
- 1 tutam deniz tuzu

Fırınınızı 200 dereceye getirin.

Sarımsak dişlerini kabukları ile birlikte alüminyum folyonun içine alıp üzerlerine 1 tatlı kaşığı kadar tereyağı döküp ağzını sıkıca kapayın ve fırında yaklaşık 35 dakika kadar pişirin.

Soğuduktan sonra kabuklarını soyun ve mutfak robotunda fasulye, sarımsak, limon suyu, biberiye, tereyağı ve tuzu birlikte çekin.

Ekmek dilimlerinin her tarafına tereyağı sürüp fırında kızartın.

Fasulyeli karışımdan 1-2 yemek kaşığı kadar alıp üzerlerine sürün.

Kıyılmış fesleğen ile servis edin.

