



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU FASULYELİ TAGLIATELLE

4 yemek kaşığı tereyağı  
1 paket tagliatelle  
1 adet olgun avokado  
1 su bardağı kuru fasulye  
1 çay bardağı susam  
6 dilim kurutulmuş domates  
Tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu değiştirip yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün. Avokadoyu soyup dilimleyin. Tereyağını tavada ısıtın. Kurutulmuş domates, susam ve 1 tutam tuzu ekleyip 1-2 dakika soteleyin. Tagliatelleyi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak haşlayıp süzün. Kuru fasulye, avokado ve susamlı domatesi ilave edip harmanlayın.