



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUFASULYE KURUTMASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Fasulyeler mısır tarlalarında, mısırların arasında yetiştirilir. Fasulye bitkisi tarlada kuruduktan sonra , nemli bir havada kökü topraktan çıkarılarak, yani yöredeki anlatımla, [?]çekilerek[?] toplanır. Toplanan kurumuş fasulya bitkileri, köylerde, tarla ya da harman kenarlarına dikilen [?]carnak[?] denilen dallı budaklı kuru ağaç direklere asılarak kurutulur. Kuruduktan sonra harmanda, [?]horoz fasulyesi[?] denilen uzun tanelisinin ve [?]şeker fasulyesi[?] denilen kısa, yuvarlak tanelisinin kurumuş bitkileri ayrılarak çubuklarla dövülür. Çıkan taneler çuvallara konur ve seranderlerde kış için saklanır. Kuru fasulye diğer yemeklerde kullanıldığı gibi biraz suluca, soğanlı, salçalı veya domatesli etli ya da etsiz pişirilir.

