



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KURUFASULYE TATLISI

2 su bardağı kurufasulye  
1 su bardağı toz şeker  
300 gr. kestane  
1 ay bardağı kuru üzüm  
2 paket vanilya  
1'er çay bardağı dövölmüş ceviz ve fındık  
6 orba kaşığı süt

Bir gece önce ıslatılmış fasulyeyi yumuşayana kadar haşlayın. Şekeri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Kestaneyi de haşlayıp, süzün ve kabuklarını soyun. Kuru fasulyeyle beraber robottan geçirin. Sıcak suda bekletilmiş kuru üzüm, vanilya, ceviz, fındık ve sütle karıştırın. Tatlıyı kaselere boşaltıp buzdolabında dinlendirin.