



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DİLME FASULYE (AMASYA)

Amasya Valiliği

1/2 kg. kurutulmuş fasulye
1/2 kg. kemikli koyun eti
1 soğan
1 yemek kaşığı salça
Kırmızı biber
Tuz
Sarımsaklı yoğurt

Fasulye dilinerek gölgede kurutulur. (Dilme fasulye kuru) Kurumuş fasulye yumuşayınca kadar haşlanır. Diğer taraftan kemikli koyun eti suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra soğanlar ilave edilir ve etle birlikte kavrulur. Haşlanmış fasulyeler salça, tuz, kırmızı biber ve 2 su bardağı sıcak su konularak kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

