



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOBYE (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kilo barbun fasulye
1 demet pırasa
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı kuru kinzi
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 diş sarımsak
5-6 dal taze nane
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet limon
1 yemek kaşığı erik ekşisi
Tuz
Su

Barbun fasulyeler haşlanır, kara suyu süzülür. Süzülen fasulyenin üzerine 1 lt su ilave edilir ve tekrar pişmeye bırakılır. Diğer taraftan pırasa, maydanoz ince ince doğranır ve sıvı yağda kavrulur. Kavrulan malzemeye biber salçası, pul biber, karabiber, ezilmiş sarımsak, kinzi, taze nane ve tuz ilave edilir. Pişmiş fasulyenin üzerine hazırlanan malzeme katılarak karıştırılır. 1-2 dakika kadar pişirilir. İsteğe göre limon suyu ya da erik ekşisi katılarak servis edilir.

