



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALAHTO (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg taze barbunya
1 kg taze fasulye
4-5 adet pırasa yaprağı
3-4 diş sarımsak
400 g iç ceviz
1 yemek kaşığı erik ekşisi
1 yemek kaşığı reyhan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Bir gün önceden ıslatılan barbunyalar yaklaşık 30 dakika haşlanır ve süzülür.

Taze fasulyeler de ayıklanır ve tuzlu suda haşlanır.

Taze fasulyenin suyu daha sonra ceviz sosunda kullanılmak üzere ayrılır.

Robotta çekilmiş iç cevizin içine, doğranmış pırasa yaprağı, reyhan ve sarımsak eklenerek tekrar çekilir.

Başka bir kaba alınan cevizli karışıma haşlanmış taze fasulye suyundan azar azar ilave edilerek inceltir.

Hazırlanan bu sosun içine erik ekşisi (koravo) de konarak ceviz sosu boza kıvamına getirilir.

Bu sos daha önceden haşladığımız barbunya ve taze fasulyenin üzerine dökülür. Bir tabağa alınır ve bir saat kadar dinlendirildikten sonra servis edilir.

