



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PALLOBYE (ORDU)

Yarım kilo kuru fasulye  
1,5 kg karalahana  
Ceviz  
1 kahve kaşığı kişniş tohumu (kinzi)  
1 baş sarımsak  
200 g mısır unu  
Karabiber  
Tuz

Kuru fasulyeleri gecedan ıslatıp sabah yarım saat kaynatın.  
Karalahanaı temizleyip yıkayın ve burkarak elle parçalayın. Ayrı bir kaptan suyu kaynatın.  
Karalahanaı kaynayan suyun içine atın, yarım pişince suyunu değiştirip tekrar kaynar su ilave edin.  
Daha sonra haşlanmış kuru fasulyeyi karalahananın içine katın.  
Ceviz, kişniş ve sarımsağı havanda dövün, tuz ve karabiberle birlikte kaynamakta olan karalahana fasulye karışımına katın.  
Piştikten sonra yemeği ateşten indirin. İçine mısır unu katarak dövme tahtasıyla iyice dövün.  
Tekrar ateşte koyup bir süre daha kaynatın.  
Sonra ateşten alıp sıcak olarak servise sunun.

---