



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BARBUNYA FASULYESİ

500 gr (2+1/2 su bardağı) kuru barbunya (suda ıslatılmış, haşlanmış ve süzölmüş)

50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ

2 diş sarımsak (dövmüş)

1 çay kaşığı acı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı kimyon

180 gr (1+1/2 su bardağı) gravyer peyniri (rendelenmiş)

Barbunya fasulyelerini büyük ve derin bir kaba koyup, tahta kaşık yada püre makinesi ile ezip püre yapınız.

Rafine yağı geniş bir tavada kızdırdıktan sonra fasulye püresi, sarımsak, kırmızı biber ve kimyonu koyup bir kere karıştırarak, 10 dakika kızartınız. Üstüne peyniri serperek 3-5 dakika, peynir eriyip nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, yemeği ısıtılmış servis tabağına koyarak servis ediniz.

Not: Peynirli barbunya fasulyesi, Meksika'nın milli yemeklerindendir, soğuk et yanında servis edilir.