



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUMELİ USULÜ TAZE FASULYE YAHNİSİ

Koyun, hindi ya da kaz etinin iyi taraflarından büyük ve ufak parçalar çıkarınız. Bu parçaları iyice yıkayınız. Bir tencereye koyarak, etlerin üzerine çıkıncaya dek tatlı su doldurunuz. Bu tencereyi ateşe koyarak köpüğü çıkana kadar kaynatınız. Bir gece önce tatlı suda durmuş ve tatlı suda haşlanmış olan fasulyeyi, ince ince doğranmış soğanla karıştırarak et tenceresine karıştırınız. Has ekmeği dilim dilim keserek ve ızgarada kızartarak ufak ufak doğrayıp bir tepsiye dizerek üstüne yahni suyu ve fasulye tanelerinden koyup kıvılcımlı kül üzerinde suyu çekilinceye dek, kaynatın.

Not: Rumeli'nin bazı yerlerinde Grah pastırmasını bir gece suda bekletip iyice tuzu alındıktan ve iyice yıkandıktan sonra et yerine bu pastırma kullanılır. Grah pastırması ile pişen fasulye yahnisi iyi olursa da içine muhakkak kırmızı biber koymak gerekir.