



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ FASULYE

300 gr kıyma
1/2 kg taze fasulye
2 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
2 dilim iç ekmek
1 bardak süt
biraz kaşar veya beyaz peynir rendesi
1 çorba kaşığı un
1 bardak zeytinyağı
2 çorba kaşığı ceviz (çekilmiş)
tuz
karabiber
ufalanmış ekmek

Bir kaba kıyma, rendelenmiş peynir ve yumurtaların biri koyulup karıştırılır. Biraz sütle ıslatılıp sıkılmış ekmek içleri ilâve edilir. Tuz, biber ve cevizin yarısı da koyulduktan sonra iyice yoğrulup hepsi birbirine halledilir. Sonra da bunlardan fındık iriliğinde toparlak köfteler yuvarlanır. Bunlar çırpılmış yumurtaya, sonra da ekmek içine batırılır ve kızgın zeytinyağında kızartılır. Kevgirle yağları süzdürülerek kâğıt peçetenin üzerine koyulur, fazla yağı alınır. Öte yandan, tereyağı bir tencereye koyulup eritilir. Un ilâve edilir ve karıştırma karıştırma kavrulur. Hafif sararınca da azar azar olmak ve devamlı karıştırılmak suretiyle süt ilâve edilir, koyuca bir bulamaç elde edilinceye kadar pişirilir. Bu beşamel salçasına da biraz tuz, biber ve kalan ceviz ilâve edilir. Tuzlu suda iyice haşlanmış fasulyeler süzülür. Tepsiyeye dökülüp düzeltilir. Üzerine köfteler yerleştirilir. Sonra da hazırlanmış beşamel dökülür. Beşamelin hepsini beyaz bir örtü gibi kaplamasına dikkat edilmelidir. Sonra da orta fırında 20 dakika kızartılıp çıkarılır. Sıcak sıcak servis yapılır.