



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN SOSLU KURU FASULYE

Malzemeler

1/2 kg. kuru fasulye veya barbunya fasulye (akşamdan ıslatılmış)

1/2 baş sarımsak (arzuya göre)

1/2 demet maydanoz

1/2 çay bardağı tahin

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1/2 çay bardağı sirke

1/2 çorba kaşığı limon suyu

1/2 çorba kaşığı şeker

tuz

pul biber

Kuru fasulyeleri 3-4 su yıkayıp üzerini 2 parmak aşacak kadar su ile en az 12 saat ıslatalım, sonra tekrar yıkayalım. Fasulyeleri basınçlı bir tencereye alıp üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek yumuşayana dek haşlayalım. Tencereyi ateşten alıp delikli süzgeç yardımı ile suyunu süzelim. Fasulyelerin 4 çorba kaşığını alıp robot veya blendera koyalım. İçine sirkeyi, şekerini, sarımsakları, tahini, tuzu, limon suyunu, 1/2 çay bardağı fasulyelerin haşlanma suyunu, zeytinyağını ekleyelim. Robot veya blender yardımı ile fasulyeleri püre kıvamına getirelim. Fasulye püresini haşlanmış fasulyelere ekleyip karıştıralım. Arzuya göre üzerine pul biber ve kıyılmış maydanoz serpererek servis yapalım.
