



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAHİNLİ CEVİZLİ KURU FASULYE EZMESİ

- 1 Tabak haşlanmış kuru fasulye
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 3 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tepelime dolu çay kaşığı kimyon
- Süslemek için:
  - Pulbiber
  - Maydanoz
  - Ceviz
- 3 adet cheri domates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı üzerine

Öncelikle 1 tepelime su bardağı kuru fasulyeyi iyice yıkayıp akşamdan ıslatalım. Ertesi gün ıslama suyunu süzüp yeni su ilave edelim, kullanacağımız su içme suyu olursa fasulyemiz çok daha çabuk pişecektir. Uygun bir tencereye alıp üzerine bir miktar tuz atalım. Ocağımızı yakalım ve fasulyeler kaynamaya başlayınca ocağı kısalım. (Kısık ateşte daha çabuk pişiyor) İsteğe bağlı düdüklü tencerede de yapılabilir. İyice pişen fasulyelerimizin suyunu süzelim, içinde çok hafif haşlama suyundan bırakalım. Yarım çay bardağı kadar fasulyelerimiz ılıyınca rodoya alalım. Üzerine sarımsağı ince ince doğrayalım. Pulbiberi, tahini ve kimyonu da ilave edip iyice püre haline gelene kadar çekelim. Ardından püre haline gelen ezmemizin üzerine ince ince dövülmüş cevizi ilave edip iyice karıştıralım. Zeytinyağı gezdirerek servis edelim.