



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KURU FASULYE EZMESİ

Ümit Usta

2 su bardağı kuru fasulye
300 gr. tahin
8-10 diş (1 baş) sarımsak
1 adet limon suyu
Tuz
Pul kırmızıbiber
Sıvıyağ

Akşamdan ıslattığımız fasulyeleri, yeterince su ile iyice haşlayalım.
Suyunu süzüp, ezdikten sonra 300 gr tahin, 1 baş dövülmüş sarımsak, 1 limonun suyu ve yeterince tuz ile birlikte iyice karıştıralım.
Eğer ihtiyaç olursa, fasulyenin haşlama suyundan ilave edip, püre kıvamına getirelim.
Servis tabağına yayıp, üzerine pul kırmızıbiber serpererek servis yapalım.

Not: Arzu edenler, üzerini yağda kavrulmuş dolmalık fıstık ile süsleyebilirler.
