



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAPKANA ÇUŞKA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yarım dizi acı veya tatlı kırmızı kuru biber (gerçek lezzet için uzunburun biberi tercih sebebi)

3 adet kuru soğan

Orta boy 700 gr kuru fasulye

2 çorba kaşığı tepelene un

1 çay bardağı sıvı yağ

60 gr tereyağı

Tuz

1 yemek kaşığı salça

2 tatlı kaşığı çubritsa veya kekik

Kuru fasulye ve kuru kırmızı biberler ayrı ayrı haşlanarak suyu süzülecek, kuru soğanlar doğranarak yağda pembeleşinceye çevrilecek, pembeleşen soğanlara ocakta iken salçayı, tuzu, çubritsa veya kekik, un karıştırılır. Arkasından süzülen fasulyeyi de katarak iyice harmanlanır. Ocağın altı kapatılır. Haşlanmış biberler hazırladığımız karışım ile doldurulur ve tepsiye güzelce dizilir. Tepsiyeye dizim işi bitince üzerlerine bolca tereyağı sürülür. Fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

