



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVCE GRAVCE

500 gram kuru fasulye
2 orta boy soğan
3 diş sarımsak
2 yeşil biber
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı tereyağı

Fasulyeleri bir kaç kez yıkayıp durulayın. Su dolu bir kaba koyun. Soğanı, sarımsağı ve yeşil biberi ekleyip fasulyeler yumuşayınca kadar kaynatın.

Şimdi sosunu hazırlıyoruz. Bir tavada yağı kızdırın. Bir yemek kaşığı unu ekleyip kavurun. Yine çay kaşığı pul biberi ekleyip bir kaç dakika karıştırın. Aynı zamanda, fasulyeleri süzün. Fasulyeleri tuz, biber ve nane ile terbiyeleyip, sosu ekleyin.

Fasulyeler fırınlanmak üzere hazır. Fasulyeleri güveç kabına koyup suyu buharlaşana kadar 170 derece fırında pişiriyoruz.

