



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE SALLAMASI (BALIKESİR)

Birsen Özdemir Duran

- 1 kg Ayşekadın tipi taze fasulye
- 1 baş sarımsak
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Mevsiminde taze ve çitir Ayşekadın fasulyeleri yıkanır, kulakları ve varsa kılçıkları ayıklanır. Ancak ortadan bölünmez, uzun uzun bırakılır.

Fasulyeler, tuz ile bol kaynar suda hafifçe yumuşayana kadar (yarım saat kadar) haşlanır, içleri pişecek ancak dağılmayacak kadar diri kalmasına özen göstermek gerekir.

Akabinde fasulyeler süzülür ve soğumaya bırakılır.

Ayıklanıp ince ince kıyılan ya da dövülen sarımsaklar, yayvan bir tavada zeytinyağında sotelenir.

Zeytinyağı cızırdadığında tatlı kırmızı toz biber eklenip ateşten alınır.

Sos, soğumuş sarımsakların üzerine dökülüp servis edilir.

Not: Taze fasulye sallaması yemeği, yaygın olarak taze börülceyle yapılırsa da fasulyenin bol yetiştiği Bigadiç taraflarında alternatif olarak fasulyeyle de yapılabilir.

