



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERMONI (RİZE)

Rize Valiliği

Malzemesi:

- 1,5 bardak halli fasulye
- 1,5 bardak renkli fasulye
- 1 bardak buğday unu
- 1,5 bardak armut pekmezi
- 1 çay bardağı şeker

Yapılışı:

Ballı fasulye dört bardak su ile biraz pişirilir. Renkli fasulye dört bardak su ilavesiyle kazana konur ve ikisi birlikte pişinceye kadar kaynatılır. Fasulyeler pişince sekiz bardak su ilave edilerek su kaynamaya kadar ısıtılır ve buğday unu sulandırılarak kazana ilave edilir. Bir miktar yeniden kaynadıktan sonra da pekmezi, şekeri ve tuzu konularak beş dakika daha pişirilir. Kaselelere konarak ilik veya soğuk olarak yenilir.

Not: Bu yemek zenginleştirilerek de yapılabilir. Bu takdirde yemeğe bir buçuk bardak taze mısır, bir çay bardağı bulgur, bir çay bardağı pirinç, bir avuç karalahana ilave edilir. Armut pekmezi yerine üzüm pekmezi veya taze şıra da konabilir.