



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VARDABİT PAÇASI (ADANA)

Yapımı için malzemeler

2 su bardağı kuru fasulye

1 adet küçük tırnaklı pide

1 su bardağı tahin

3 diş sarımsak

1 adet limon suyu

1 silme tatlı kaşığı kimyon

Yarım tatlı kaşığı tuz

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

Üzeri için:

Yarım yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Fasulyeleri ılık suda ıslatıp 2-3 saat bekletin. Ardından fasulyeleri yumuşayana kadar haşlayın ve suyunu süzüp soğutun. Haşlama suyundan 1 çay bardağı ayırın.

Pideyi küçük kare şeklinde dilimleyip, fırında ya da tavada kızartın.

Bir kasede tahin, limon suyu, tuz, 1 çay kaşığı kimyon ve dövülmüş sarımsakları karıştırın.

Bir yandan karıştırarak fasulyelerden kalan sıcak suyu yavaş yavaş ekleyin yoğurda ekleyin.

Haşlanan fasulyelerin üzerine tuzu ve kalan kimyonu ekleyip karıştırın.

Servis tabağına önce kızarttığınız pideleri yayın.

Üzerine fasulyeleri yayın ve tahin sosunu dökün.

Küçük bir tavada tereyağını ve sıvıyağı kızdırın, içine kırmızı pul biberi ekleyin ve altını kapatın.

En üste biberli yağı gezdirin ve ince kıyılmış maydanozlarla süsleyerek servis edin.

