



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

FASULYE ERPLEMESİ



Yarım kg taze fasulye
2 su bardağı su
3 diş sarımsak
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

- # Fasulyeler yıkanır, kılçıkları alınır, büyüklüğüne göre 2 ya da 3 parçaya bölünür.
- # Tencereye 2 su bardağı su konur, az tuz ilave edilir. Kaynayınca fasulyeler atılır ve yumuşayana kadar pişirilir.
- # Fasulyeler süzgece çıkarılır, kalan su atılmaz.
- # Başka bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, ısınınca un eklenir ve un sararana kadar kavrulur.
- # zerine fasulyenin haşlama suyu ve tuz ilave edilir, karıştırarak muhallebiden daha cvık kıvam alana pişirilir.
- # Karışıma haşlanmış fasulye ve kıyılmış sarımsak eklenir, kapak kapatılır, 10 dakika kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Fasulye erplemesine, arzuya göre ateşten almadan hemen önce az miktarda limon ya da sirke de eklenebilir.