1/2 kg fasoli, 3 łyżki miodu, garść rodzynek, 2 jabłka, sól, pieprz, majeranek, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka keczupu, 2 łyżki octu lub soku z cytryny, 1/2 szklanki rosołu, żółty ser
Fasolę przebrać, opłukać, zalać wrzątkiem i doprowadzić do wrzenia. Przykryć i odstawić, aż wystygnie. Odlać wodę, przelać fasolę na sitko i pod bieżącą wodą płukać fasolę rękoma. Całą operację powtórzyć (zagotować, ostudzić, wypłukać). Następnie fasolę zalać wodą o podwójnej objętości i gotować na małym ogniu do miękkości. Odlać całą wodę.
Dodać miód (ja daję trochę mniej, niż w przepisie), rodzynki, jabłka pokrojone w małe kawałki, sól, pieprz, majeranek, sos sojowy, ketchup, ocet, 1/2 szklanki rosołu lub wody. Wymieszać, zapiekać przez godzinę. Na wierzchu może być żółty ser.
wg Magdaleny Bassett - przepis z sieci