



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYŞE FASULYE SOTE

MALZEMELER

4 kişilik
1 kg ayşe fasulye
½ kahve kaşığı karbonat
az tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Fasulyelerin uçlarını kopartıp, kılıçıklarını keserek ayıklayın ve mümkün olduğunca ince dilimleyin. Yıkadıktan sonra içinde ½ kahve kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda 4-5 dakika kontrol ederek haşlayın ve hemen üzerine soğuk su akıtarak soğutun. Servis edeceğiniz zaman kaynar suda 2 dakika ısıtıp süzdürün. Bir çorba kaşığı tereyağında bir dakika sote yapıp servis edin.