



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 demet taze fesleğen
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sirke
- Yeterince su

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın.

Soğanları rendeleyin, sarımsakları ince ince kıyın ve margarinle kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra içine fasulyeleri ekleyin. 10-15 dakika kadar karıştırarak kavurun.

Ardından üzerini örtmeyecek kadar su ilave edin ve 10 dakika daha pişirin.

Ocaktan almadan önce sirke, tuz ve şekerini koyun, 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

En son ince kıyılmış fesleğenleri ekleyin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.02.2015