



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAZE FASULYE

500 gr fasulye
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
½ su bardağı ince çekilmiş ceviz
½ su bardağı su
1 paket Knorr Beşamel Sos (sosu için)
500 ml süt (sosu için)
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir (sosu için)

Hazırlanışı

1. Taze fasulyeleri ayıklayıp haşlayın.
2. Sosu için: Yayvan bir tavada margarini kızdırıp içine ince kıyılmış cevizi ilave edip kavurun.
3. Daha sonra içine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi ve suyu ilave edip bir taşım pişirin.
4. Sosun içine haşlanmış taze fasulyeleri ilave edip karıştırdıktan sonra fırın kabına alın.
5. Sosu için küçük bir tencerede Knorr Beşamel Sos'u ve sütü koyup kısık ateşte devamlı karıştırarak sos kıvamına gelene kadar pişirin.
6. Hazırladığınız Knorr Beşamel Sos'u fırın kabına aldığınız soslu taze fasulyelerin üzerine döküp karıştırın ve üzerini kaşığın sırtı ile düzeltip en son olarak üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
7. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında peynirler kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.