



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAZE FASULYE

600 gram taze fasulye (temizlenmiş, doğranmış)

80 gram tereyağı

1 çay bardağı ceviz (iri dövülmüş)

3 çorba kaşığı limon suyu

Bol kaynar suda fasulyeleri yumuşayıncaya kadar pişirin, süzün. Soğuk suya koyun.Süzün. Isıtılmış yağa cevizleri ilave edin. Orta ateşte karıştırarak 3-4 dakika soteleyin. Limon suyunu katıp karıştırın. Fasulyeleri bir tabağa alın. Hazırladığınız karışımı fasulyelerin üzerine gezdirin. Servis yapın.