



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACUKALI TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 1 adet havuç
- 2 adet çarliston biber
- 1 ½ su bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı (acukası için)
- 1 su bardağı ceviz (acukası için - iri çekilmiş )
- 3 dilim bayat ekmek (acukası için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (acukası için)
- ½ demet maydanoz (acukası için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (acukası için)
- 1 tatlı kaşığı kekik (acukası için)
- Bir miktar limon dilimi (üzeri için)
- 3 yemek kaşığı Baharatlı Ketçap (acukası için)

### Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine tavla zarı şeklinde doğranmış 1 adet havucu ve kıyılmış 2 adet çarliston biberi ilave edip kavurun.
2. Sebzeleri tencerenin dibine yayın, üzerine 1 kg taze fasulyeyi koyup kavurun.
3. En son olarak 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi ve suyu ilave edip pişirin.
4. Acukası için: Derin bir kaseye 3 yemek kaşığı zeytinyağını, 1 su bardağı iri çekilmiş cevizi, ufalanmış 3 dilim bayat ekmeği, 3 yemek kaşığı baharatlı ketçabı, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, ½ demet kıyılmış maydanozu, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi ve 1 tatlı kaşığı kekiği ilave edip karıştırın.
5. Servis tabağına ortası boş kalacak şekilde fasulyeleri yerleştirin. Acukayı ortaya koyun, zeytinyağlı taze fasulyenin sosunu tabağa damlatın, maydanoz ve limon dilimi ile süsleyip servis edin.