



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TAZE FASULYE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
1 Çay Bardağı badem
1 Kg. Taze fasulye

Taze fasulyelerin sapları ve kılıçıklarını temizleyip ikiye bölün. Derin bir tencereye fasulyeleri ve zeytinyağı alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Fasulyeler yumuşayana kadar haşladıktan sonra süzüp soğuk sudan geçirin. Yayvan bir tabağa fasulyeleri alıp tuz ilave edip harmanlayın. Tavaya sana yağı alıp eritin ve bademleri ekleyip birkaç dakika kavurun. Kavrulmuş bademleri fasulyelerin üzerine yayın. Sıcak yada soğuk servis edin.