



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PATATESLİ YEŞİL FASULYE

6 orta boy patates
sıvı yağ
2'şer tatlı kaşığı kimyon, kekik, mercanköşk ve kıyılmış biberiye
Tuz
1 kg yeşil fasulye
2 tatlı kaşığı sater otu
2 baş soğan
75 g tereyağı
Karabiber
1 litrenin sekizte biri sebze suyu
150 g krema

Patatesleri akar su ile temizleyin ve ortadan kesin. Fırın tepsisini yağlayın. Otları tuz ile karıştırın ve tepsiye serpiştirin. Patatesleri, kesilmiş yanları aşağıda olmak üzere yan yana tepsiye dizin ve 180 derecede ısıtılmış fırında (gazlı fırın 2) yakl. 35 dakika pişirin. Arada fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları soyup sater otu ile kıyın. Soğanları ve sater otunu eritilmiş yağda 1 dakika çevirin. Fasulyeleri, sebze suyunu ve karabiber ilave edin, tencereyi kapatın ve 20 dakika pişirin. Son olarak kremayı katın ve 5 dakika daha pişirin. Patatesleri fasulye ile sofraya getirin, üzerine peynir rendesi serpin.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 14.05.2020