



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI TAZE FASULYE SOTE

SuperFresh Taze Fasulye 1 paket

Kırmızı soğan 1 adet

File badem 1 çay bardağı

Zeytinyağı 2 yemek kaşığı

Bal 2 yemek kaşığı

Tuz 1 ay kaşığı

Karabiber 1 ay kaşığı

Tencereye yeteri kadar su koyup kaynatın

Kaynamaya başlayınca SuperFresh Taze Fasulye'yi ekleyip, dişe gelecek kıvamda olana dek haşlayın ve suyunu süzün.

Tavaya zeytinyağı ekleyip ısıtın. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip soteleyin. Az haşladığınız Superfresh Taze Fasulye'yi ekleyip 2-3 dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Ocaktan almaya yakın bal ilave edip karıştırın. Hazırladığınız SuperFresh Taze Fasulye soteyi servis tabağına alın.

Yağsız bir tavaya file badem ekleyip rengi değişene kadar kavurun. Ballı Taze Fasulye Sotenin üzerine bademleri serpip servise sunun.

Not: Balı, lezzet ve değer kaybetmemesi için mutlaka ocaktan almaya yakın ekleyip karıştırın ve bekletmeden tavayı ocaktan alın.

