



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇALI FASULYESİ GARNİTÜRÜ

1/2 kg çalı fasulyesi
2 çorba kaşığı tereyağ
2 fiske hindistancevizi
karabiber
tuz

Fasulyelerin kılıçıkları bıçakla ayıklanarak bol suda yıkanır. Sonra uzunlamasına 3 parçaya ayrılır. Bol su içinde bir tencereye konarak kaynatılır, bir fasulye büyüklüğünde soda ile tuz, içine atılır. Kaynama sırasında fasulyeler içine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılmadan haşlanır. Sonra soğuk su içinde soğutulur, sudan avuçla çıkarılır. Evvelce yapılmış etin yanına koyarken sote yapılır, tuz, rendelenmiş hindistancevizi ve karabiber atılır ve servis yapılır.