



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SARIMSAKLI FASULYE

1 ay bardağı zeytinyağı
5 diř sarımsak
1 kilo fasulye
1 orba kaşığı şeker
2 sođan
1 ay bardađı ceviz
1 limon

Fasulyeleri yıkayıp iyice ince uzun şekilde bırakın. Kenarlarını temizleyip hazırlayın. Soğanı ve sarımsakları rendeleyin. Tencereye doğranmış fasulyeyi yerleştirin. Üzerine soğanı ve sarımsak ekleyip harmanlayın. şekerini yağını da üzerine ilave edip hiç su koymadan kendi suyu ile pişmeye bırakın. Yaklaşık 1 saat normal tencerede ya da 20 dakika düdüklü tencerede pişirilebilir. Kendi suyu ile pişmesi ve pişince kapağı kapalı soğuması çok önemli bir püf noktasıdır. Servis tabağına alıp üzerine limon suyu sıkın. Daha sonra da cevizleri kıyıp sofraya alın.