



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAZE FASULYE

MALZEMELER

50 Gr ceviz içi
500 Gr taze fasulye
1 Adet orta boy soğan
4 Çorba kaşığı zeytinyağı
3 Çorba kaşığı sirke
1 Çay kaşığı hardal
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI

Taze fasulyeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra az tuzlu kaynar suda haşlayın.
Suyunu süzüp soğumaya bırakın.
Soğanı ince ince doğrayın.
Derin bir kabın içerisine soğan, sirke, tuz, karabiber ve hardalı koyun.
Çırparak yavaş yavaş zeytinyağını üzerine dökün.
Fasulye ve cevizleri bir salata kabına alın.
Hazırladığınız sosu üzerine dökün ve servis yapın.

[ML® Cevizli Ispanak için tıklayın](#)