



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TAZE FASULYE

Malzeme

- ½ kg taze fasulye
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 100 g kıyma
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Taze fasulyeleri ayıklayıp, haşlayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Sarımsağı ayıklayıp, kıyın.
4. Domatesin kabuğunu soyup, rendeleyin.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ilave edin. Kıyma kavrulup, bıraktığı suyu çekinceye kadar orta ateşte pişirin.
6. Kıyma kavrulduktan sonra içine yemeklik doğranmış kuru soğanı ekleyip, kavurmaya devam edin.
7. Soğanlar renk alınca içine kıyılmış sarımsakları, iri çekilmiş cevizleri, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra, bir taşım pişirin.
8. Daha sonra içine haşlanmış fasulyeleri, şekerini, rendelenmiş domatesi ekleyip, kavurduktan sonra cevizli taze fasulye kavurmasını sıcak su ile ıslattığınız fırın kabına veya kek kalıbının içine alıp, servis tabağına ters çevirin.
9. Servis yaparken üzerini taze domates dilimleri ile süsleyip, sıcak olarak servis edin.