



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TAZE FASULYE

½ su bardağı ceviz (çekilmiş)
1 kg taze fasulye
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet Knorr Tavuk Bulyon
2 adet çarliston biber
1 tatlı kaşığı pul biber
2 ½ su bardağı su
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
½ demet maydanoz

Hazırlanışı

1. Taze fasulyeleri ayıklayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Çarliston biberleri ayıklayıp kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın.
2. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırın, içine kıydığınız kuru soğanları ve çarliston biberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
3. Daha sonra içine taze fasulyeleri, çekilmiş cevizleri, doğranmış domatesleri, Knorr Tavuk Bulyonları, kırmızı pul biberi, tuz, karabiber ve suyu koyup karıştırın.
4. Kısık ateşte taze fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin.
5. Servis etmeden hemen önce üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis edin.