



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ESKALOP ÇALISI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

600 gram çalı fasulyesi,  
30 gram margarin yağı,  
1 baş soğan,  
1 demet maydanoz,  
1 tatlı kaşığı merzengüş otu,  
1 tatlı kaşığı kekik,  
1 kaşık kadar un,  
1/5 litre çiğ krema,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Çalı fasulyesinin iki uçlarını ve iki yanlarını kayırcasına kesip sertleşmiş liflerini atmalı. Sonra bunları ilk kez uzunlamasına ikincisinde de yanlamasına ikiye doğramalı, kaynar tuzlu suya atıp haşlamalı (fasulyelerin parlak yeşil renklerini kaybetmemeleri için bunları kabın ağız kısmını örtmeden haşlamalı). Bir güvece margarin yağıyla rendelenmiş soğanı koymalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanı kavurmalı. Bunların rengi pembeleşince ezilmeyecek kadar haşlanmış fasulyeleri süzerek kaynar sudan çıkarmalı ve güvece boşaltmalı. Üzerine yeteri kadar tuzla karabiberi ve ketalde merzengüş otunu serpmeli. Tahta kaşıkla karıştırarak fasulyeleri beş dakika kadar orta ısıda ateşte pişirmeli. Sonra çırpılmış çiğ kremayı üzerine dökmeli. Unu da serpererek kattıktan sonra bir taşım kaynatmalı. Salça koyulaşınca güveci ateşten indirip içindekileri bir koklet veya dana eskalopunun yanı sıra garnitür olarak servis yapmalı.