



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE BORANI

400 gram taze fasulye  
Yarım demet semizotu  
2,5 su bardağı yoğurt  
5 diş sarımsak  
2 adet salatalık  
1 limon  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Maydanoz, dereotu

Öncelikle fasulyeleri ister haşlayıp pişirin, isterseniz de az yağda kavurup pişirin. Sonra bir tabağa alın ve soğutun. Semizotu, dereotu ve maydanozu yıkayıp süzün ve ince ince kıyın. Hepsini derin bir kabın içinde harmanlayıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirin. Daha sonra küp şeklinde doğranmış salatalık ve ezilmiş sarımsağı da içine ekleyin. Son olarak tüm sebzeleri yoğurtla karıştırıp servis tabağına alıp ikram edin.

