



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE SALATASI

4 kişilik
250 gram taze fasulye
1 fincan zeytinyağı
Yarım fincan sirke
3-4 diş sarımsak
Tuz
Toz kırmızı biber
Kekik

Fasulyeleri ayıklayıp, yıkayalım. Bölmeden, çok az su ve tuz ilavesiyle ağır ateşte ve kapaklı tencerede fazla yumuşatmadan haşlayalım. Delikli kepçe ile tencereden çıkartıp, servis tabağına dizelim. Sarımsakları dövüp, sirke ile karıştıralım. Fasulyelerin üzerine gezdirelim. Tavaya zeytinyağını alıp, kızdıralım. Kırmızı biberi ilave edip, 1 dakika çevirdikten sonra fasulyelerin üzerine gezdirelim. Kekik serpiştirip, süsleyerek servis yapalım.

Not: Fasulyelerin doğal renklerini kaybetmeden haşlanmasını istiyorsanız, kaynar tuzlu suya atın. Çok fazla haşlamaktan kaçının. Delikli kepçe ile tencereden alıp, bu kez buzlu suya daldırın. 5 dakika sonra buzlu sudan alın.