



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE SOTE (FRANSA)

MALZEMELER

4 kişilik

1 kg ayşe fasulye

½ kahve kaşığı karbonat

az tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyelerin uçlarını kopartıp, kılçıklarını keserek ayıklayın ve mümkün olduğunca ince dilimleyin. Yıkadıktan sonra içinde ½ kahve kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda 4-5 dakika kontrol ederek haşlayın ve hemen üzerine soğuk su akıtarak soğutun. Servis edeceğiniz zaman kaynar suda 2 dakika ısıtıp süzdürün. Bir çorba kaşığı tereyağında bir dakika sote yapıp servis edin.