



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ EKMEKLİ SALATA

350 gr. yeşil fasulye
8 dilim ekmek
3 tatlı kaşığı zeytinyağı
350 gr. domates
1 adet kırmızı soğan
250 gr. haşlanmış kuru fasulye
100 ml. domates suyu
60 ml. sebze suyu
20 ml. sirke
30 ml. zeytinyağı
50 gr. beyaz peynir
12 yaprak fesleğen
çekilmiş karabiber
toz şeker tuz

Yeşil fasulyeyi temizleyin, kaynar tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçiip süzdürün. Fasulyeleri ikiye bölün. Ekmek dilimlerini fırın ızgarasında iki taraflı hafif kızartın, dilimleri ikiye bölün, kızarmış ekmeklerin üzerine 3 tatlı kaşığı zeytinyağını serpiştirin, domatesleri dilimlere keir, soğanı ince halka doğrayın. Domates suyu ve sebze suyunu, tuz, karabiber, bir tutam şeker, sirke ve zeytinyağı ile iyice karıştırın. Yeşil ve kuru fasulyeleri domatesleri, halka doğranmış soğanı ve ekmeği düz tabaklara koyun. Üstlerine domatesli sosu döküp 10 dakika marine edin. Sonra bir tabağa kat kat yerleştirin. Ufalanmış beyaz peyniri, fesleğen yapraklarını ve iri çekilmiş karabiberi serpiştirip servis yapın.