



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ SOĞUK ET

- 1 kg sığır eti (haşlanmış, soğutulup ince dilimlenmiş)
- 3 orta boy patates (haşlanmış, soğutulup ince dilimlenmiş)
- 500 gr taze fasulye (haşlanıp, soğutulmuş)
- 2 katı haşlanmış yumurta (ince dilimlenmiş)
- 1 küçük soğan (ince dilimlenip, halkalara ayrılmış)
- 1 demet tere yada roka

Sosu :

- 2 çorba kaşığı sirke
- 6 çorba kaşığı zeytinyağ
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 kahve kaşığı fesleğen (istenirse)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)

Sığır eti dilimlerini uzun bir servis tabağına birbirinin üstüne gelecek biçimde ve düz bir sıra halinde yerleştiriniz. Haşlayıp, soğutulmuş sebzeleri ve yumurta dilimlerini etin çevresine sırayla yerleştiriniz. Eti soğan halkalarıyla süsleyip, her soğan halkasının içine bir yaprak tere yada roka yerleştiriniz.

Sosu hazırlamak için, bütün sos malzemesini kapaklı kavanoza koyup, iyice karıştırmaya kadar hızla çalkalayınız. Sostan 6-7 çorba kaşığı kadarını servis tabağındaki et ve sebzelerin üstüne gezdirip, servis ediniz.