



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ TAZE FASULYE

Malzemeler

1 kg yeşil fasulye
5 diş sarımsak
2 adet kuru soğan
1 demet taze fesleğen (ince kıyılmış)
1/2 su bardağı zeytinyağı (125 ml)
1/3 su bardağı yer fıstığı (kavrulmuş)
1/2 su bardağı su (125 ml)
2 çorba kaşığı sirke
2 çay kaşığı şeker
Tuz

Yapılışı

Fasulyeleri ayıklayın ve uzunlamasına, ortadan ikiye kesin.

Soğan ve 3 diş sarımsağı kıyın ve 1/4 su bardağı zeytinyağında kavurun,

Kavrulmuş soğanlara fasulyelerinizi ekleyin. 10-15 dk karıştırarak kavurmaya devam edin. 1/2 su bardağı suyu ilave edin, 10 dk daha pişirin.

Geri kalan 2 diş sarımsağı, ince ince kıyıp, kavrulmuş fasulyelere ekleyin. Sirke, tuz, şeker ilave edip, 2-3 dk daha sote edin ve ateşten alın.

Geri kalan 1/4 su bardağı zeytinyağını fasulyelerin üzerinde gezdirin. Fıstıkları ince kıyılmış fesleğenlerle birlikte ilave edip, soğuk olarak servis yapın.