



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE FASULYELİ SEBZE SALATASI

Malzeme:

150 gr konserve bezelye
1 paket Akdeniz yeşillikleri
400 gr Bizim Dermason Fasulye
250 gr kiraz domates
200 gr taze fasulye
1 paket taze fesleğen

Sosu İçin:

2 çorba kaşığı taze fesleğen
4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yarım limon
1 çay kaşığı hardal

Konserve bezelye ve kuru fasulyeleri yıkayıp süzün. Taze fasulyelerin kılçıklarını temizleyip doğrayın. 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda, istediğiniz kıvamda haşladıktan sonra buzlu suyun içine atın. Salatayı hazırlayana kadar buzlu suyun içinde bekletip suyunu süzdürün. Fesleğenli sos için fesleğeni yıkayıp çok ince kıyın ve tüm malzemeye birlikte cam bir kavanoza aktarın. Kapağını kapatıp çalkalayın. Akdeniz yeşilliklerini ve fesleğen yapraklarını yıkayıp sularını süzün. Yeşillikleri servis tabağına alın. Haşlanmış bezelye, kiraz domatesler, kuru fasulye ve haşlanmış fasulyeleri ekleyin. Fesleğenli sos ile servis yapın.