



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞLIK TAZE FASULYE DONDURMA

İlk önce 2 kg yeşil fasulyemizi yıkayıp ayıklayalım.

Temizlediğimiz fasulyelerimizi dilediğimiz gibi doğrayalım.

Bir kilo domatesimizi de yıkadıktan sonra rendeleyelim.

Büyük bir tencerenin içerisine doğradığımız fasulyeler ile domates rendelerini alalım.

Ocağın altını kısık ateşe ayarlayalım ve kavurmaya başlayalım.

Taze fasulyelerimizin rengi değişmeye başlayınca kadar kavuralım. Ara ara karıştırmayı da ihmal etmeyelim.

Renkleri değişmeye başlayınca ocaktan indirip soğuması için bir kenara alalım.

Soğuyan domatesli fasulyelerimizi buzdolabı poşetlerimize paylaştıralım.

Poşetin içerisindeki havayı iyice aldıktan sonra ince ve düz olacak bir şekilde poşetleyelim.

Hazırladığımız kışlık fasulyelerimizi derin dondurucuya atalım ve saklayalım.