



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ FASULYE

Malzemeler:

Yarım kilo taze fasulye
2-3 adet renkli biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı un
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 su bardağı su

Hazırlanışı:

Fasulyeleri ayıklayıp haşladıktan sonra suyunu süzün. İnce şeritler halinde kesilmiş renkli biberleri bir tavada 1/2 çay bardağı zeytinyağı ile soteleyin. Bir tencerede sos için; tereyağını eritin, kalan zeytinyağı ve unu ilave edip kavurun. Dövmüş sarımsağı ekleyin. 1 su bardağı su ve 1/2 çay bardağı su ile sulandırılmış nar ekşisini devamlı karıştırarak azar azar ilave edin. Sosu kısık ateşte karıştırarak 5 dakika pişirin. Haşlanmış fasulye ve sotelenmiş biberleri sosa ilave edip 5 dakika pişirin.