



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANELİ TAZE FASULYE

1/2 KG. TAZE FASULYE
150 GR. TEREYAĞI
2 YEMEK KAŞIĞI UN
1 SU BARDAĞI MADEN SUYU
1 ADET YUMURTA
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
SÖSU İÇİN; 1 KASE YOĞURT
3 DİŞ SÂRIMSAK
1 TÂTLİ KAŞIĞI PULBİBER

Taze fasulyeleri 3 dakika kadar sıcak suda haşlayıp sonra soğuk suda 1 dakika bekletelim. Fasulyeleri iyice kurulayalım. Çırtığımız yumurtaya, un ve maden suyunu ilave edip boza kıvamında bulamaç hazırlayalım arzuya göre karabiber de atabiliriz. Tereyağımızı tavada eritelim. Fasulyeleri bulamaca batırıp erittiğimiz yağda kızartalım. Üzerine yoğurt sos ile servis yapalım. Pulbiber serpelim.