



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SOYA FASULYESİ

Yarım kg patates
150 gr soya fasülyesi
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1-2 kaşık limon suyu
Yeterince karabiber
7-8 dal tuz
Roka

Patatesleri soyup iri küp şeklinde doğrayın ve kaynamış suyun içinde 7-8 dakika haşlayın. Patateslerin renginin daha da sarı olması için limon suyu da ekleyin. Patatesler haşlandıktan sonra bir kenara alın ve aynı suyun içinde soya fasulyelerini 5 dakika haşlayın. Patatesleri bir kaseye alın, henüz sıcakken içine bir miktar zeytinyağı, tuz, karabiber ekleyin ve çatalla hafifçe ezin. İçine limon suyu ve ince kıyılmış roka da ilave ettikten sonra karıştırın. Patatesi servis tabağına alın, üzerine soya fasulyelerini koyun, zeytinyağı ve baharat kattıktan sonra servis yapın.