



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK FASULYE SOTE

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı tuz
3 Diş sarımsak
500 gr taze fasulye

Fasulye ayıklanıp yıkandıktan sonra, istenildiği şekilde doğranır. Çelik tencerede pişecekse kendi suyuyla kısık ateşte haşlanır. Normal tencere ile haşlanacaksa çok az su ilave edilir. Pişeceğine yakın tuz katılır. Piştikten sonra canlı görünmesi için üzerine soğuk su gezdirilir. Tavaya sana klasik yağ konur. Fasulyeler yağda biraz çevrilerek sote edilir. Sarımsak ilave edilerek karıştırılır. Ocaktan alınır.