



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOTE FASÜLYE GARNİTÜRÜ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

500 g taze fasulye
40 g tereyağı
Tuz
Karabiber
Muskat rendesi

Taze fasulyeyi ayıklayınız. Hepsini aynı boya getiriniz. Boyuna ikiye bölünüz. Bir tencereye 67 bardak su ve tuz koyarak kaynatınız. Fasulyeleri 15 dk haşlayıp süzünüz. Soğuk sudan geçiriniz. Bir tavaya yağı koyarak eritiniz. Fasulyeleri ilave ederek birkaç dk. soteleyiniz. Tuz karabiber ve muskat rendesi ilave edip sıcak servis yapınız.