



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ TAZE FASULYE

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1/2 kg taze fasulye,
1/2 su bardağı yağsız süt,
1 çorba kaşığı rendelenmiş gravyer peyniri,
1 tutam ceviz-i bevva,
tuz
karabiber.

Yapılışı:

Taze fasulye (mümkünse çalı fasulyesi) ayıklanır ve tuzlu suda haşlanır. Fasulyeler iyice ezilmeden ateşten indirilir, suyu süzülür ve tencereye konur. Rendelenmiş gravyer peynirine azar azar yağsız ılık süt katılarak iyice karıştırılır. Bir tutam rendelenmiş ceviz-i bevva ve yeteri kadar karabiber ile tuz serpidikten sonra, bu karışım taze fasulyenin üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır ve ara ara karıştırılarak kuvvetli ateşte 10 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra küçük servis tabağına alınır ve garnitür olarak kullanılır (özellikle av hayvanlarında tercih edilir).
