



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAZE FASULYE (AFYONKARAHİSAR)

- 1 kg çalı fasulyesi
- 4 adet ince havuç
- 3 adet kuru soğan
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 2 su bardağı su
- 1 kase yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeler yıkanır ve ayıklanır. 2 parmak eninde doğranır. Tencereye 2 su bardağı su konur, az tuz eklenir. Su kaynayınca fasulyeler atılır. 10 dakika kadar haşlanır. Diğer tencerede ince kıyılmış soğan, ince halka doğranmış havuç yağda kavrulur. Üzerine haşlanmış süzölmüş fasulye ve tuz eklenir. Biraz haşlama suyu da eklenebilir. Kapaklı olarak 20-25 dakika pişirilir. İlık saervis sırasında üzerine yoğurt bırakılır.