



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAŞLAMA TAZE FASULYE GARNİTÜRÜ

300 gram taze fasulye  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber

Taze fasulyelerin uçlarını ve yanlarındaki kılıçıkları temizleyip hazırlayın. Bir kabın içine su koyup kaynatın. Üzerine metal süzgeç koyup fasulyeleri bu süzgecin içine yerleştirin. Üzerine bir kapak koyun. 20 dakika kadar fasulyeleri haşlayın ve servis tabağına almadan tereyağı ve zeytinyağında 2 dakika kavurup sıcak olarak ikram edin. Hem etlerin yanında hem de makarna pilavla harika ocaktır.