



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE SALATASI

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

400 gram taze fasulye

3 adet havuç

2 adet kapy biber

6 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı susam

2 yemek kaşığı nişasta

1 tatlı sarımsak tozu

Tuz

Yoğurt sosu için:

4-5 yemek kaşığı süzme yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı sarımsak tozu

Taze fasulyeleri ortadan ikiye, havuçları ve biberleri ise jülyen şeklinde kesin.

Sebzeleri fırın tepsisine yayın. Üzerine sıvı yağ nişasta, susam ve baharatları ekleyin. Sonra malzemeler ödeşene dek karıştırın.

200 derece alt üst ayarında, ara ara karıştırarak sebzeler pişinceye kadar pişirin.

Sosu için; yoğurt, tuz ve sarımsak tozunu bir kap içinde ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız sosun üzerine fırından çıkardığınız sebzeleri koyup servis edin.

