



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE SALATASI

- 12 adet taze fasulye
- 5 yaprak kıvırcık
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tutam taze fesleğen
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı zeytinyağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt

Fasulyelerin kılıçıklarını ayırıyoruz ve jülyen doğruyoruz. Diğer tarafta tencerenin içersine yeteri kadar su koyuyoruz. Daha sonra tuz ilave ediyoruz. Su kaynamaya başlayınca fasulyeleri içine bırakıyoruz. Fasulyeleri 3-4 dakika harlı ateşte kaynatıyoruz. Buradan buzlu su veya soğuk suyun içersine kevgir yardımıyla alıyoruz. Süzdükten sonra doğranmış olan fesleğenlerle karıştırıyoruz. Daha sonra ince doğranmış kıvırcık yapraklarını servis tabağına, yayıyoruz. Kıvırcık yapraklarının üzerine fesleğenle karıştırdığımız taze fasulyeleri alıyoruz. Sosu İçin: Mayonez, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu çırpma teliyle karıştırıyoruz. Kıvamını ayarlıyoruz. Sosu salatamıza döküyoruz. Kızartılmış dolmalık fıstıkları salatanın üzerine serpiyoruz.