



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZE FASULYE SOTESİ

Malzemesi:

500 gr. körpe ayşekadın fasulyesi,
1 çorba kaşığı tereyağı,
tuz.

Hazırlanışı:

Fasulyeleri ayıklayarak yıkayın. İstedığınız şekilde doğrayın. Biraz suyla ateşe koyarak haşlayın. Soğuk su ilâve ederek süzün. Tavada bir kaşık yağla, tavayı sallayarak ateş üzerinde fasulyeleri sote yapın. Tuz ilâve ederek istediğiniz yerde kullanın.
