



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE (VİYANA USULÜ)

MALZEMELER

800 gr fasulye
1 demet dereotu
Yeterince et suyu
125 gr Çiğ Krema
Tuz karabiber
1 çorba kaşığı sirke
Beşamel sos için:
40 gr margarin
40 gr un

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yıkadıktan sonra kenar kılıçıklarını alınız ve 1,5 cm boyunda parçalara doğrayınız. Tuzlu suda yumşak hale gelene kadar haşlayınız ve süzünüz.

Rende soğan, margarin ve un ile beşamel salçasını hazırlayınız. İnceltmeyi sütle değil etsuyu ile yapınız. (Tablet et suları kullanılabilir) İnce kıyılmış dereotunu da ilave ediniz. Beşamel boza kıvamında iken içine fasulyeleri ve sirkeyi de koyunuz. Çiğ krema tuz karabiber ilavesinden sonra bir taşım kaynatınız. Ve ateşten alınız.

İstenirse bir diş ezilmiş sarımsak da ilave edilebilir. Sosun sulu olmamasına dikkat ediniz. Sıcak servis yapınız.