



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ PATATES

3 adet patates
250 gram taze fasulye
1.5 kahve fincanı limon suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı toz şeker
5-6 dal maydanoz

Kaynayan bol suya patatesleri kabuklarıyla atın. Yumuşayana kadar haşlayın. Fasulyeleri 3-4 santim boyunda kırın. Kaynayan az tuzlu bol suya atıp haşlayın. Süzün. Soğumaya bırakın. Zeytinyağı, limon suyu, karabiber ve şekeri ufak bir kavanozda özleşene kadar çalkalayın. Patatesleri soğumadan soyun. Çukur bir kaptaki kaşık yardımıyla kırıklayın. Çalkaladığınız zeytinyağlı karışımın yarısını üzerine döküp karıştırın. Soğuyan fasulyeleri katın. Kalan zeytinyağlı karışımı ilave edin. Harmanlayın. Taze Fasulyeli Patates'i ılık olarak servis yapın. Maydanozla süsleyin.