



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI TAZE FASULYE GARNİTÜRÜ

800 gr taze fasulye (kılıçıkları ayıklanmış)  
1 çay kaşığı karbonat  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber

Büyük bir tencerenin 3/4'ünü suyla doldurup, harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayıncaya ateşi hafifçe kısıp, karbonatı serperek bir kez karıştırdıktan sonra, ayıklanmış fasulyeleri ekleyiniz. Fasulyeleri 5-6 dakika, yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp fasulyeleri süzünüz (pişme suyunu atınız). Haşlanmış fasulyeleri yeniden tencereye koyup, üstüne soğuk su ekleyerek yeniden soğutunuz. Fasulyeleri süzüp bir kenara bırakınız. Büyük ve yayvan bir tencereye yağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca fasulyeleri ekleyip bir delikli kepçeyle sık sık karıştırarak 2-3 dakika, hafifçe ısınana kadar sote ediniz. Sote edilmiş fasulyelere tuz ve biberi serpip, birkaç kez daha karıştırdıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, garnitür olarak servis ediniz.

Not: Tereyağlı taze fasulyeyi sıcak et yemeklerinizin yanında garnitür olarak servis edebilirsiniz.