



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Hülya Koçyiğit

500 gr taze fasulye
3-4 adet domates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
4-5 yaprak fesleğen
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Fasulyeleri ayıklayıp kılçıklarını temizledikten sonra yıkayın ve süzün.

Fasulyeleri çok ince jülyen kesin. Birkaç buket oluşturup ısıya dayanıklı mutfak ipiyle bağlayın. Her fasulye buketini buzlu suyun içinde 3 dakika bekletin. Ardından kaynar suyun içine atıp 5 dakika kadar haşlayın. Hemen ardından tekrar buzlu suya atıp çıkartın. Kâğıt havluyla kurulayıp servis tabağına alın.

Sosu için domatesleri yıkayıp kabuğunu soyduktan sonra zar şeklinde doğrayın. Soğan ve sarımsakları da soyup ince ince kıyın. Fesleğen yapraklarını da doğrayın. Tüm malzemeyi geniş bir kâsede karıştırın. Şekeri, zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Sosunuz hazırdır. Hazırladığınız sosu fasulye buketlerinin olduğu servis tabağına yayın.