

Mas Fasulye Salatasi

Malzemeler

2 su bardagi Mas fasulyesi.

(Onceden islatilirsa daha cabuk piser. Fasulyelerimizi haslayalim, cok fazla haslarsak fasulyeler patliyor, dikkat etmeliyiz. Yaklasik 20 dakika bence yeterlidir diye dusunuyorum.

Hasladigimiz fasulyelerimizi suzelim ve iyice yıkayalım. Fasulye oldukca kara suyu cikacak iyice.

Taze sogan.

Taze maydanoz.

Taze nane.

Taze dereotu.

Pulbiber.

Sos:

1 dis sarimsak.

2 corba kasigi sirke.

zeytin yag.

nar eksisi.

yarim taze limon.

tuz.

Yapilisi

Hasladigimiz fasulyelerimizi kapakli bir kaba koyalım. Yesilliklerimizi iyice yıkayalım ve kucuk kucuk dograyip fasulyelerimize ilave edelim. Sos bolumundeki malzemeleri karistiralim ve fasulyelerimize ekleyelim.

Guzelce karistiralim, kabimizin kapagini kapatalim ve buzdolabina kaldiralim. Arada kapakli kabimizi sallayarak fasulyelerimizin sosunu iyice cekmesini saglayalım.

Servis tabagimiza yerlestirelim ve salatamız hazır
ellerimize saglik