

## **YEPÝL FASÜLYE SALATASI**

**Kategori : Salatalar**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2015/10/20**

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"

lang="EN-US">MALZEMELER

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"

lang="EN-US">1-500gr.yepil fasulya (oldukça körpe ve kýlçýðý az olan tercih edilir.aypekadýn veya turpuluk fasulya)

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US" lang="EN-US">2-iki orta boy domates

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"

lang="EN-US">3-üç-bep dip sarýmsak

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US" lang="EN-US">4-Bir çay bardađý limonsuyu

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"

lang="EN-US">5-yarým çay bardađý sirke

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US" lang="EN-US">6-bir küçük çay bardađý zeytinyađý

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US" lang="EN-US">7 tuz (arzuya göre az miktarda pul biber ilave edilebilir).

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US"

lang="EN-US">YAPILBI:Fasulyanýn kýlçýklarýý çýkar,ymuþayýncaya kadar haþla .üç-dört santim boyunda kes. Bu arada domatesleri rende. biraz yađ ileve et ve þþirmeye al.suyu tam çekilmeden biraz tuz ve sarýmsaklarý (ezilmip veya doðranmýþ) ilave et birkaç kez çevirdikten sonra ocađý södür. Fasulyalar soðuduktan sonra diðer malzemeleri ilave et.iyice karýptýr. Servis tabađına al. sosu üzerine gezdir.

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US" lang="EN-US">Not:

bu salatayý tamamen ayný tarzda börülceden de yapabilirsiniz. [www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net)

