



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ USULÜ TAZE FASULYE

Yarım kg taze fasulye
2 orta boy domates
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet taze dolmalık biber
2 adet küp şeker
Biraz tuz
Biraz zeytinyağı

Fasulyeleri yıkadıktan sonra ayıklayın. Kesme tahtasının üzerinde verev ince şeritler halinde kesin. Bu sayede fasulye pişerken lezzetini daha çok açığa çıkaracaktır. Soğan ve sarımsakları da ince bir şekilde kıyın. Domatesleri ve dolmalık biberi yıkadıktan sonra küp küp doğrayın. Dödüklü tencerenin tabanına sırasıyla zeytinyağı, kuru soğanın ve sarımsağın yarısı, taze fasulyenin yarısını koyun. Orta katmana domates ve biberi yayın. Kuru soğan sarımsak ve fasulyelerin kalanını da yerleştirdikten sonra tuz ve şekerini ilave edin. ½ çay bardağı su ekledikten sonra dödüklü tencerenin ağzını kapayın. Çok kısık ateşte 15 dakika pişirin. Yenmeğin piştiğini mutfağınıza yayılan pişmiş taze fasulye kokusundan da anlayabilirsiniz. Ocağı kapadıktan sonra bir süre demlenmesi için tencereyi açmayın. Cam kapaklı bir servis kabına aldığınız fasulye yemeğinizi buzdolabında bir süre dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

[ML® Akdeniz Fasulyesi \(görsel\)](#)