DOMATESLİ TAZE FASULYE

500 g taze fasulye (ayıklanmış)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 iri domates (8'e kesilmiş)
bir tutam taze fesleğen (ince kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş) birkaç taze fesleğen yaprağı (süsleme için)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu kaynatın. Kaynayınca taze fasulyeleri buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, fasulyeleri yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (5 - 7 dakika) haşlayın. Bu arada zeytinyağını büyük bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanlar ve sarımsakları koyup, ara sıra karıştırarak, soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, buğulama kabındaki fasulyeleri tavaya boşaltın ve karışımı ara sıra karıştırarak, 2 - 3 dakika pişirin. Domates parçaları, kıyılmış fesleğenler, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice karıştırarak, karışımı domates parçaları iyice ısınıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tavayı ateşten alıp, domatesli taze fasulyeyi bir servis tabağına aktararak, fesleğen yapraklarını serpiştirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32450 • adı:Domatesli Taze Fasulye • gönderen:Hafize Eray • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:16