



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ TAZE FASULYE

- 1/2 kg taze fasulye
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 1 küçük dolmalık kırmızı biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
- 1 küçük havuç (kabuğu kazınip, halka doğranmış)
- 750 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Büyük bir tencereye tereyağı ve zeytinyağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca sarımsak, soğan, kırmızı dolmalık biber ve havucu ekleyip 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, şeker, tuzun yarısı (1/2 tatlı kaşığı) ve biberi ekleyip karıştırınız. Ateşi iyice kısip sosu 20-30 dakika, koyulaşincaya kadar pişiriniz.

Sosun pişme süresinin son 15 dakikasında, büyük bir tencereye 3 su bardağı su koyup, harlı ateşte kaynatınız. Kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu ve fasulyeleri ekleyerek yeniden kaynatınız. Kaynayınca ateşi hafifçe kısip fasulyeleri 10-15 dakika, yumuşayincaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, süzgeçten süzünüz (pişme suyunu atmız). Süzölmüş fasulyeleri sos tenceresine katıp, 2 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, üstüne maydanozu serptikten sonra servis ediniz.