



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Malzeme:

- 1 kg. taze fasulye
- 3 orta boy soğan
- 3 orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 bardak su

Yapılışı:

Fasulyeleri ayıklayıp ikiye bölün. Yıkayıp bir kenarda bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, zar biçiminde doğrayın. Soğanları piyaz biçiminde doğrayıp domateslerle harmanlayın. Fırın kabına bir kat fasulye dizip üzerine soğanlı domates karışımının dörtte birini yayın. Bir sıra daha fasulye dizip soğanlı karışımdan serpin. Bu işleme fasulyeler bitene kadar devam edin. Salçayı iki su bardağı suda iyice karıştırın. Tuzu ve şekerini fasulyelerin üzerine serpip, zeytinyağını da ilâve edin. Su ile karıştırdığınız salçayı kaba ilâve edin. Fırınınızı orta hararete ısıtın. Fasulyeleri 35-40 dakika kadar pişirin. Fasulyeler soğuduktan sonra buzdolabında birkaç saat dinlendirin ve servis yapın.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020