



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı tozşeker
Yarım çorba kaşığı tuz
4 adet domates
2 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı riviera zeytinyağı
750 gr taze fasulye
3 çorba kaşığı süzme zeytinyağı

Taze fasulyeleri yıkayın ve varsa kılçıklarını ayıklayıp geniş olanlarını uzunlamasına ikiye kesin. Kuru soğanları yemeklik şekilde küp küp doğrayın. Sarımsakları ince ince dilimleyin. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Geniş tabanlı bir zeytinyağlı tenceresine zeytinyağını koyun. Soğanı, şeker, tuz ve sarımsakları ilave edip orta ateşte soğanlar şeffaflaşana kadar kavurun. Üzerine taze fasulyeleri ilave edin. Suyunu ekleyip üzerine doğranmış domatesi yayın ve kapağını kapatıp hiç karıştırmadan orta ateşte pişmeye bırakın. Kaynamaya başladığında ocağı kısın. 30 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Kapağını açıp üzerine sızma zeytinyağı gezdirin ve tekrar kapatıp tamamen soğuyuncaya kadar bekletin. Oda sıcaklığında servis yapın.