



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYE

Ümit Usta

1 kg. çalı fasulye
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet domates
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tozşeker
Tuz
Su
İsteğe göre; 2 diş kıyılmış sarımsak

İlk olarak, fasulyeleri yıkayıp kılçıklarını aldıktan sonra, uzunlamasına üçe veya dörde bölelim.

Tencereye sıvıyağı koyup, ince kıydığımız soğanları ilave ederek, pembeleştirelim.

Çalı fasulyeleri de tencereye ilave edip 5 dakika kavurduktan sonra, ağzı kapalı olarak 10-15 dakika daha pişirelim.

Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de ilave edip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra, sarımsakları, yeterince tuzu, tozşeker ve 1 su bardağı kadar sıcak suyu ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirelim.

Not: Pişerken ağzını yağlı kağıt ile kapatırsanız, hem daha çabuk pişer, hem de rengi açık olur.