ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Gülhan Kara

2 Adet Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
1/2 Çorba Kaşığı Tuz
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
4 Adet Olgun Domates
2 Su Bardağı Sıcak Su
3 Çorba Kaşığı Sızma Zeytinyağı
750 Gr. Fasulye

Taze fasulyeleri yıkayın ve ayıklayıp geniş olanlarını uzunlamasına ikiye kesin. Kuru soğanları yemeklik şekilde küp küp doğrayın. Sarımsakları 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 pişirin. Kapağını açıp üzerine sızma zeytinyağı gezdirin ve tekrar kapatıp tamamen soğuyuncaya kadar bekletin. Oda sıcaklığında servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:82457 • adı:Zeytinyağlı Taze Fasulye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:57