



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRAZ DOMATESLİ FASULYE

600 gr. yeşil fasulye
1/2 demet frenk fesleğeni
1 demet yeşil soğan
2- 3 diş sarımsak
200 gr. kiraz domates
50 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Fasulyeleri kaynar tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Soğanları sudan geçirin, süzölmeye bırakın. Fesleğeni yapraklarını şerit doğrayın. Yeşil soğanları temizleyin, beyaz ve açık yeşil kısımlarını 1/2 cm. kalığında verev halkalara kesin. Sarımsakları ince dilimleyin. Domatesleri yıkayın, yuvarlak kısımlarına bıçakla küçük çizikler atın. 30 ml. yağı büyükçe bir tavada kızdırın. Soğanları ve sarımsakları şeffaf oluncaya kadar kavurun. Fasulyeleri ilave ederek kısa bir süre daha kavurup, tavadan çıkartın. Tavaya kalan 20 ml. yağı koyun, domateslerin kabukları çatlayıncaya kadar kavurun. Fesleğeni beraber fasulyeye ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Servis yapılıncaya kadar ılık bir yerde bekletin.