KOLAY ZEYTİNYAĞLI FASULYE

1 kg taze fasulye
2 adet kuru soğan
4 adet domates
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı zeytinyağı

Fasulyeler ayıklanır ve doğranır. Soğan ince kıyılır. Biberler ve domatesler iri doğranır. Tencereye fasulye, soğan, tuz ve biber konur elle bir güzel ovulur. Üzerine zeytinyağı, şeker ve domates eklenir karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Hızlı ateşte 5 dakika pişirdikten sonra kısık ateşte 45 dakika kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:52377 • adı:Kolay Zeytinyağlı Fasulye • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:35