



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye (kılıçıkları ayıklanıp, 2,5 cm'lik parçalara kesilmiş)
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 750 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 defne yaprağı
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Orta boy bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca sarmısağı katıp, sık sık karıştırarak 4 dakika pişiriniz. Fasulyeleri ekleyip 4 dakika pişiriniz. Doğranmış domates, taze soğan, tuz, biber, defne yaprağı, fıstık ve limon suyunu katıp, karışımı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp 25-30 dakika, fasulyeler yumuşayıp suyunu çekinceye kadar ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını çıkarıp atınız. Yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.