



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

<https://multicooker.com>

Taze Fasulye 300 gr
Domates 250 gr
Soğan 120 gr
Zeytinyağı 30 ml
Tatlı biber salçası 20 gr

Fasulyeyi yıkayıp enine üçe kesin. Soğanı ince ince dilimleyin. Domatesleri soyup rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine zeytinyağı dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 11 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye soğan koyun. Hafiften karıştırarak pişirin. Programın bitmesinden 5 dk. önce fasulyeyi ve biber salçasını ekleyin. Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. İptal/Isıtma tuşuna basın. Şeker, tuz ve baharat ekleyip karıştırın. Üstüne rendelenmiş domatesleri koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve [?]Başlat[?] tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Soğuk olarak servis yapılır.

