



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

4 kişilik

Gerekli malzeme:

1 kg taze fasulye

2 domates

1 çay bardağı sızma zeytinyağı

10-12 arpacık soğan

4-5 sarımsak

1 tatlı kaşığı tozşeker

Tuz

Taze fasulyeleri temizleyin. Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Sarımsakları soyup kıyın. Arpacık soğanların kabuklarını soyun. 1 çorba kaşığı zeytinyağını geniş ve tabanı düz bir tencerede ısıtın.

Sarımsak ve soğanları ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra bir kaseye alın. Fasulyeleri tencereye düzgünce dizin. Üzerine sırasıyla kavurulmuş soğan ve sarımsağı, rendelenmiş domatesleri, kalan zeytinyağını, tuzu ve şekeri ilave edin. Üzerine porselen bir tabak yerleştirin. Kısık ateşte 25-30 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.

[ML® Fasulye Çerçemesi \(görsel\)](#)