



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Ümit Usta

1 kg. taze fasulye
2 adet orta boy kuru soğan
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 adet domates
1 çay kaşığı toz şeker
Yeterince tuz ve su

Fasulyelerin iki başlarını elimizle kopardığımız zaman, eğer kılçıkları varsa onu da bıçak ile incecik kesip temizleyelim.

Kuru soğanları incecik kıydıktan sonra, sıvıyağda 1-2 dakika pembeleştiririm.

Yıkadığımız taze fasulyeleri ilave edip ara sıra karıştırmak şartıyla 5 dakika kadar kavuralım.

Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye ilave edip karıştırdıktan sonra ağzı kapalı olarak domatesler suyunu salıncaya kadar bekleyelim.

Yeterince tuzu, toz şekeri ve fasulyelerin üst seviyesine kadar sıcak suyu ilave edip pişirmeye devam edelim.

Fasulyeler piştiği zaman ocaktan indirip, ağzı kapalı olarak ılıncaya kadar bekledikten sonra servis yapalım.

Not: Arzu edenler, birkaç diş sarımsak da ilave edebilirler.