



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞ DAKİKADA TAZE FASULYE (DÜDÜKLÜ)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram taze fasulye  
1 adet havuç  
3 adet orta boy domates  
1 adet iri baş kuru soğan  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 fincan zeytinyağı  
Tuz

Taze fasulyeleri yıkayın ve ayıklayın. İstedığınız boyutta doğrayın.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Domatesin kabuklarını soyun, küp küp doğrayın ve düdüklü tencerenin en altına yayın. Üzerine sırası ile soğan, taze fasulye, havuç, zeytinyağı, tuz ve şekeri ilave edin. Tüm malzemelerini ilave ettiğiniz düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve ateşe koyun. Kaynamaya başladığı andan itibaren sadece beş dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika sonunda altını kapatın.

Havasını aldıgınız düdüklünün kapağını dikkatlice açın ve yemeğinizi servis tabağına alın.

