



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERLİ FASULYE

Yarım kg taze fasulye
Yarım kg sivri biber
4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Fasulye ayıklanır, bir kaç parçaya kesilir. Biberlerin tohumları çıkarılır, fasulyelerin boyunda doğranır. Üzerlerine tuz ve şeker eklenir kısa süre ovulur. Tencereye aktarılır. Rende domates bırakılır, zeytinyağı gezdirilir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır. 40 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak tüketilir.
