



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALIFASULYESİ (ZEYTİNYAĞLI)

1 kilo çalifasulyesi (taze)

250 gram domates

1/2 su bardağı zeytinyağı

Yeteri kadar tuz

2 adet soğan

Bir kap içine zeytinyağı konur. Fasulyenin dörtte biri yağda öldürülür. Bir delikli kepçe ile yağdan süzgece çıkarılır. Geri kalan fasulye de böylelikle tamamlanır. Pişeceği kaba konur. Kalan yağda soğan öldürülür, domates ilâve edilerek fasulyenin üzerine dökülür. Bir buçuk bardak su ile sert ateşte pişirilir. Ateşten aldığımız zaman suyunu çekmiş olmalıdır.