



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAZE FASULYE

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardağı ceviz içi
- 3 diş sarımsak
- 3 domates
- 1 kilo taze fasulye
- 1 orba kaşığı şeker
- 2 soğan

Fasulyeleri yıkayıp ister bütün olarak isterseniz de ince uzun şekilde kesin. Doğranmış fasulyeyi tencereye yerleştirin. Üzerine soğanı, rendelenmiş domatesi, şekerini, yağı ilave edip hiç su koymadan kendi suyuyla pişmeye bırakın. Normal tencerede yaklaşık bir saat, düdüklü tencerede 20 dakika pişirebilirsiniz. Servis tabağına alıp üzerine kıyılmış ceviz serpip ikram edin.

Not: Kendi suyuyla pişmesi ve pişince kapağı kapalı soğuması çok önemli bir püf noktasıdır.