



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞDEN TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 1 adet iri kuru soğan
- 5 adet sulu domates
- 3 adet sivri biber
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeler, biberler, soğan ayıklanır ve doğranır. Tencereye konur, tuz ve şeker eklenir. Fasulyeler gevşeyene kadar ovulur. Üzerine rendelenmiş domates, şeker ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Kapağı kapatılır. Orta ateşte 40 dakika kadar pişirilir
