



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TAZE FASULYE

MALZEMELER

1 kg. taze fasulye
500 gr. domates (kabukları soyulup, küp küp doğranmış)
2 adet soğan
3 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı salça
1 limonun suyu
1 adet sivri biber
4 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet maydanoz
Tuz

Fasulyeleri yıkayıp ayıklayın ve uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Bir tencerede yağla hafif kavurun. Fasulyeleri, sarımsağı ve küp küp doğranmış domatesi soğana ekleyip, karıştırın. Tuzu, şekerini, salçayı, 1 kahve fincanı suyu da ilave edip, tekrar karıştırın. En üste bütün olarak biberi koyup, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 40 dakika pişirin. Daha sonra limon suyunu döküp, maydanoz serpin ve soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "canik" tarafından gönderildi. 07.08.2014