



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE DİZMESİ

### MALZEMELER

1 kg. taze fasulye  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet soğan  
3 adet domates  
2 diş sarımsak  
1 su bardağı su  
2 adet kesme şeker  
Tuz

Fasulyeleri uçlarını keserek ayıklayıp bütün olarak bırakın. Yağı bir tavada kızdırarak, kabuklarını soyup yemeklik doğradığınız iki domatesi ve soğanı tavaya koyun. Geniş bir tencereye fasulyeleri düzenli bir şekilde dizin, ortasına kabuğu soyulmuş bütün bir domatesi koyun. Tavadaki soğan ve domatese, sarımsak, şeker ve tuzu ilave edip, karıştırın. Malzemeyi fasulyelerin üzerine döküp, suyunu ilave edin. Yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Soğuyunca servis tabağına çevirip servis yapın.