



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

300 gr. taze fasulye
1 adet soğan
3-4 diş sarımsak
1-2 yemek kaşığı domates salçası
2 küp kesme şeker
1 adet domates
Tuz
Zeytinyağı

Soğanları yemeklik doğrayalım. Taze fasulyelerin kılçıklarını temizleyip 2-3 parçaya bölüp yıkayalım. Tencereye dibini kaplayacak kadar zeytinyağı, üstüne soğanları ve taze fasulyeleri koyalım. Sarımsakları rendeleyelim ya da ezelim. Sonra da salça, küp kesilmiş domates, sarımsak tuzu ve küp şekerimizi ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatıp bir iki sallayalım. Orta ateşe koyalım ve dumanı çıkınca kısık ateşte pişirelim. Arada gene bir iki tencereyi sallayalım ve arada kontrol ederek eğer dibine tutacak gibi olursa kaynatmış olduğumuz bir bardak suyu ilave edelim.

