



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ ZEYTİNYAĞLI FASULYE

Malzeme:

25 dilim kurutulmuş domates

1 kg taze fasulye

150 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Tuz

4-5 diş sarımsak

1/2 demet dereotu

Kuru domatesleri parmak kalınlığında şeritler halinde kestikten sonra bir kaba alın, yeterince şişmesi için üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin. Yarım saat bekletin. Bu sırada taze fasulyeleri ayıklayıp kılçıklarını temizleyin. Kuru domatesler şiştikten sonra süzüp bir tencereye zeytinyağı, fasulye ve domateslerle birlikte alın. Tencerenin ortasına sadece kabuğu ayıklanmış soğanları yerleştirin. Tuz ve karabiber ekleyip üstünü bir parmaktan fazla geçmeyecek şekilde su ilave edin. Önce harlı, kaynayınca kısık ateşte pişirin. Pişmesinden 15 dakika önce havanda ezilmiş sarımsakları tencereye ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis sırasında isteğe göre kıyılmış dereotu ile süsleyin. Soğuk servis yapın.