



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAYHOŞ TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 1 demet semizotu
- 2 adet domates
- 2 baş soğan
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Fasulyelerin kılıçları alınır, bir kaç parçaya bölünür. Semizotları ince ince doğranır. Tencereye ufak doğranmış soğan ve zeytinyağı bırakılır, orta ateşte pembeleştirilir. Rendelenmiş domates ilave edilir, fokurdamaya başlayınca şeker ve tuz konur. Bir kaç dakika sonra fasulye ve semizotu atılır. 1 su bardağı sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır, yaklaşık 45 dakika pişirilir. Ilık olarak sofraya getirilir.