



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI TAZE FASÜLYE

- 1 adet taze süt mısırlı
- 1 kg taze fasulye
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet olgun domates
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 büyük çay bardağı zeytinyağı

Önce mısır kenarından bıçak yürüterek tanelenir. Fasulyeler ayıklanır ve bölünür. Domatesler rendelenir. Soğanlar çok ince çentilir. Tencereye zeytinyağının yarısı konur. Orta ateşe yerleştirilir. Isınınca soğan eklenir, az gevşeyene dek kavrulur. Sonra fasulye ve mısır birlikte atılır. 5 dakika kavrulur. Domates, şeker ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır, tam kaynayınca ateş kısılır. Yaklaşık 50 dakika pişirilir. Yemek tencerede ılıdıktan sonra kalan zeytinyağı gezdirilir ve servise sunulur.