



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAZE FASULYE

500 gram taze fasulye
1 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 adet domates
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
Kırmızı pul biber
Karabiber

Fasulyelerini kenarlarını kesip ayıkladıktan sonra yıkayıp kenara alın.
Patatesi soyup küp küp doğrayın. Domatesi rendeleyin.
Soğan ve sarımsakları ince ince doğrayın.
Zeytinyağını bir tencerede ısıtıp önce soğanları sonra da sarımsakları ekleyip kavurun.
1 yemek kaşığı salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Domatesi de ilave edip 1-2 dakika daha çevirin.
Ardından fasulyeleri ekleyip bütün malzemeyi harmanlayın.
Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin.
Küp küp doğradığınız patatesleri de ekleyin.
Tuz, karabiber ve pul biberi de ilave ettikten sonra yarım su bardağı sıcak suyu da tencereye ilave edip kapağını kapatın.
Tencere kaynayıncaya altını kısıp patatesler yumuşayana kadar bu şekilde pişirin.
Sıcak servis yapın.

