



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK TAZE FASULYE

500 gram taze fasulye
1 orta boy tatlı soğan
2 adet olgun domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağı
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Fasulyeleri ayıklayın, yıkayın isteğe göre boyuna ikiye bölün. Soğanı ve domatesi kabuklarını soyarak yemeklik doğrayın. Soğanı tencereye alın. Tuz, şeker ve zeytinyağı ilave ederek pembeleşene kadar kavurun. Fasulyeleri ekleyin, 5-10 dakika fasulyelerin rengi değişene kadar kavurmaya devam edin. Domatesleri ve sıcak suyu ekleyerek ağır ateşte, yaklaşık 20 dakika fasulyeler yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

