



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜSLÜ TAZE FASÜLYE

1 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
500 gr domates
2 Adet kırmızı biber
0,5 Demet maydanoz
2 Yemek Kaşığı salça
5 Diş sarımsak
1 Adet kuru soğan
500 gr taze fasulye
1 Çay Bardağı su
4 Yemek Kaşığı sıvı yağ
1 Adet limon

Düdüklü tencereye sıvı yağı koyup altını yakın. Küp doğranmış soğanı koyup çevirin. Ardından yıkanmış, temizleniş ve enine kesilmiş taze fasülyeyi koyup beraber sarartın. Devamında Sana ile salçayı koyup karıştırın.Üzerine doğranmış biber-domates (1 domatesi süslemek için ayırın.) ve ayıklanmış sarımsak (bütün)koyun.Karıştırmadan tuzunu ve suyu da koyup düdüklünün kapağını kapatın. Kısık ateşte 35-40 dakika pişirin. Düdüklünün havası çıkınca küçük bir borcama fasülyeyi dökün.Üzerini ince kıyılmış maydanozla örtün. Son olarak dilimlenmiş limon ve domatesle süsleyin. Üzerini örtüp dinlendirin. Ilık ya da isteğe göre soğuk servis edin.