



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KONSERVESİ

<https://carrefoursa.com>

4 kilo taze fasulye
1 kilo domates

Domateslerin kabuklarını kolayca soymak için bir kap sıcak su ve bir kap soğuk buzlu hazırlayın. Üzerine çizik attığınız domatesleri yıkadıktan sonra 10 saniye sıcak suda bekletin ve ardından buzlu suya atın. Domatesleri çizik attığınız yerlerden soyun ve bir kenara ayırın. Taze fasulyeleri yıkadıktan sonra kılçıklarından ve saplarından ayırın ve büyüklüklerine göre doğrayın. Fasulyeleri geniş bir tencerede renkleri sararana kadar karıştırın. Yumuşamaya başladıklarında tencereye domatesleri ilave edin. Ara ara karıştırın ve domatesler suyunu çekmeye başladığında ocağı kapatın. Sıcak sıcak cam kavanozlara doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatın. Temiz bir bez üzerine ters çevirin. 2 gün bu şekilde beklettikten sonra kavanozlarınızı erzak dolabına kaldırın.