



TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 1 tane soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- Tuz
- Şeker
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

İlk olarak tencerenizde yağı, soğanı ve salçayı iyice kavurun. Daha sonra ayıklamış olduğunuz taze fasulyeleri tencerenin içerisine koyun ve iyice karışmasını sağlayın. Taze fasulyelerin içerisine rendelemiş olduğunuz iki adet domatesi ve bütün olarak kabuğu soyulmuş sarımsakları ekleyin. Daha sonra tuz, şeker ve fasulyelerin üzerini kapatacak kadar su ilave edip pişirmeye bırakın. Düdüklü tencerede yapıyorsanız 15 dk, normal çelik tencerede yapıyorsanız 35-40 dk. Yeterli olacaktır.

