



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE

Taze Fasulye (Çalı veya Ayşe Kadın) 1250 g
Kuru Soğan (Büyük Boy) 2 adet
Domates (Büyük Boy, Rendelenmiş) 4 adet
Sarımsak 5-6 diş
Zeytinyağı 1 su bardağı
Toz Şeker 1 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber (Öğütülmüş) 1 tatlı kaşığı
Portakal 1 adet
Su (Kaynar) 1 çay bardağı

Taze fasulyeyi yıkayıp ayıklayın. Fasulyeleri ortadan ikiye uzunlamasına bölün. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °C'de Sote moduna alın ve içerisine zeytinyağını ekleyip ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Küçük boy küpler halinde doğradığınız soğanları ve kıyılmış sarımsakları ekleyip 5-6 dk. kadar soteleyin. Fasulyeleri ekleyin. Domatesi rendeleyin ve hazneye ekleyin. Toz şeker, karabibervetuzu ekleyin. 3-4dk. soteledikten sonra portakal kabuğunun rendesi, portakalın suyu ve kaynar suyu da ilave ederek Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatın. Yahnî/Tencere Yemeği modunda yüksek basınca alın ve 15 dk. pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın. Taze fasulye pişerken su bıraktığı için 8-10 dk. kadar tekrar Sote modunda ve 180 °C'de kapağı açık bir şekilde pişirerek yemeğin fazla suyunu buharlaştırabilirsiniz.

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

