



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE YEMEĐİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Adet Domates
- 1 Tutam Kırmızıbiber
- 3 Su Bardağı sıcak su
- 2 Adet soğan
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet sarımsak
- 1 Kg. Taze fasulye

Soğanları yemeklik doğrayın.Fasulyelerin başlarını ve kılçıklarını temizledikten sonra 2 ye yada 3 e bölün. Bol suda yıkayın. Sarımsakları temizleyin doğrayın.Domatesin kabuklarını temizleyip rendeleyin. Tencereye sıvıyağı, soğanı, doğranmış fasulyeleri, domates rendesi, kırmızı toz biber ve sarımsakları ilave edin.Kısık ateşte ara ara karıştırarak 20 dakika kadar tencerenin kapağı kapalı olarak kavurun.Daha sonra 2-3 su bardağı sıcak suyu ilave edin. (sizin tercihinize kalmış.Kimisi sulu sever.Kimisi az sulu). Tuzunu ilave edin.20 dakika kadar daha kısık ateşte yemeği pişirdikten sonra yemeği sıcak olarak servis yapabilirsiniz.
