



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ SPAGHETTİ (İTALYA)

MALZEMELER

250 gram Taze Yeşil Fasulye
1 Paket cubuk makarna
yarım bas soğan
2 tane domates
1 kasık salça
ceyrek su bardağı zeytinyağı
tuz
karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

İlk önce cubuk makarnalarımızı bir tencerede haslayıp suzdukten sonra birazcık soğuk su gezdirip soğutmaya bırakıyoruz. Sonra bir tavaya ceşrek su bardağı zeytinyağıımızı koyup kızdırdıktan sonra ince ince doğranmış soğanımızı içine atıp pembeleştiriyoruz, salcamızı tumuzu ve karabiberimizi ekleyip, kirip temizlediğimiz tazeyesil fasulyelerimizi kavurmaya başlıyoruz,kavururken kesinlikle altını kısmıyoruz. Bu şekilde tazeyesil fasulyelerimiz bir nevi kızarmış oluyor iyice kızardıktan sonra orta ateşte üstü kapalı pişiriyoruz
Pişirilip kavurluktan sonra kapagı açık bir şekilde kabukları kesilmiş domateslerimizi içine atıp karıştırarak (ezmeden)pişirmeye devam ediyoruz. iyice kavurulduktan sonra isteğe göre kırmızı pul biberatabiliriz.Pisen tazeyesil fasulyelerimizin içine makarnamızı bosaltıp kısık ateşde biraz daha kavurduktan sonra servise hazırdır.