



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYŞEKADIN FASULYESİ

750 gr ayşekadin fasulye
1 soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı şeker
1 büyük boy domates

Fasulyelerin uç taraflarını kesiniz. Küçüklerini ayıklayıp bol suda iyice yıkayınız. Suyunu bir kevgirle süzerek tencereye düzenli biçimde yerleştiriniz. Zeytinyağını, tuzunu ve şekerini koyduktan sonra, soğanını da ortadan ikiye ayırıp en üste yerleştiriniz. Ağır ateşte önce 20 dakika pişiriniz; sonra, suyunu koyup bir buçuk saat kadar daha pişiriniz. Tencereyi ateşten almadan 15-20 dakika kadar önce, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılarak halka halinde doğranmış domatesleri, fasulyelerin üstüne diziniz. Tencereyi ateşten aldıktan sonra, soğumasını bekleyiniz. Fasulyeleri bir servis tabağına alıp üstüne domatesten bir gül yaparak servis ediniz.