



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYŞEKADIN

1/2 kilo Ayşekadın fasulye
1 çay bardağı zeytinyağı
2 ufak boy soğan
1 orta boy domates
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Fasülyeler temizlenir. Soğanların kabukları soyularak rendenin ince tarafından geçirilir. Tencerenin içine bu soğanlar ve zeytinyağı ilâve edilip, orta derecedeki ateşte renkleri hafif sararınca kadar pişirilir. Kızarmış soğanların üzerine temizlenen fasülyeler ve dilimlenmiş domatesler konur. Üzerine 1 çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı şeker ve bir su bardağı su ilâve edilir. Orta sıcaklıktaki bir ateşte pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.