



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BÜTÜN FASULYE

1 kg taze fasulye
4 domates
2 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
3 çay bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Fasulyelerimizi ayıklayıp,bolsuda yıkıyoruz. Domateslerimizin kabuklarını ayıkıyoruz. Bir yarım domatesi ortaya koymak için kabuklu bırakıyoruz. Soğanlarımızı biraz iri yemeklik, domateslerimizi küp doğruyoruz. Derin bir kaptaki,soğanla domatesi harmanlıyoruz.Yarım küre domatesi; yüksek olmayan çelik tenceremizin ortasına, bombe yeri alta gelecek şekilde 1-2 yerinden bıçakla delip yerleştiriyoruz. Etrafına bir sıra fasulyeler,bir sıra hazırladığımız domates soğan harcı olmak üzere yerleştiriyoruz. Şeker ve tuz ilavesinden sonra,bir çay bardağı zeytinyağının yarısını ve sıcak suyumuzu ekleyip,bir porselen tabağı tenceredeki fasulyelerin üstüne ters kapatıyoruz. Fasulyelerimizin pişme süresi ne kadar ise suyu çekinceye kadar orta hararete pişiriyoruz.Fasulyelerimize ateşten inmeye yakın yarım çay bardağı zeytinyağını ekliyoruz.20-30 dk tenceremizi soğuk suya oturtuyoruz. Üzerine servis tabağımızı kapatıp tenceremizi ters çeviriyoruz. Kabuklu domatesimizi kabuğunu bir çatal yardımıyla temizleyip,arzunuza göre soğuk veya ılık servis ediyoruz.