



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYE BASTI

1 kg. çalı fasulye  
1,5 çay bardağı Altın Hasat Zeytinyağı  
3 adet soğan (Soyulmuş, yuvarlak kesilmiş veya bütün)  
4 adet domates (Kabuğu soyulup, kare doğranmış)  
1 çorba kaşığı şeker  
Tuz  
Su

- ❑ Fasulyelerin uçlarını keserek, kılçıklarını ayıklayın. Doğrama tahtasında boyuna doğru bıçak arkası kalınlığında kesin, yıkayıp süzgece çıkarın.
- ❑ Tencerede Altın Hasat zeytinyağını kızdırın. Soğanları ve fasulyeleri içine koyup, kevgir ile karıştırın.
- ❑ Fasulyeler biraz yumuşadıktan sonra domatesleri koyup, bir iki karışımından sonra tuzunu ve şekerini ilave edin.
- ❑ 2 dakika karışım ile suyunu fasulye seviyesinde koyup, kaynatın.
- ❑ Lezzetini kontrol edin. Üzerine yağlı kağıt koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 20 dakika pişirin.
- ❑ Soğuduktan sonra alt üst çevirip, maydanoz ile süsleyerek servis yapın.