



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYE

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

750 gr çalı fasulye,
1/2 su bardağı zeytinyağı,
1 baş soğan,
1 iri domates,
5-6 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Fasulye ayıklandıktan sonra uzunlamasına ikiye veya üçe bölünür. Sonra bol suda iyice yıkanır. Ayıklanmış ve yıkandıktan sonra suyu süzölmüş fasulye bir tencereye konur. İnce ince doğranmış soğan, kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince dilimler halinde doğranmış domates, yeteri kadar tuz katıldıktan sonra tenceredekiler iyice karıştırılıp, orta ateşe konur. 1/2 su bardağı zeytinyağı, bir kahve fincanı su ilave edilir ve ara ara tencere sallanarak fasulyeler sarımtırak bir renk alıncaya kadar, yani 25-30 dakika kadar pişmeye bırakılır. Fasulyelerin rengi iyice sarıncaya kadar pişirilince 5-6 bardak sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır ve fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Fasulyeler pişip de suyunu çekince tencere ateşten indirilir, soğumaya bırakılır. Fasulyeler soğuyunca servis tabağına aktarılır, soğuk olarak servis yapılır.
