



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYESİ

Gözde Şarküteri

- ½ Kilo Çalı Fasulye
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Havuç
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Adet Orta Boy Domates
- 3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Çalıları ve havuçları uzunlamasına ince ince doğrayın. Kuru soğanları ince ince büyükçesine doğrayın.

Domatesleri küp küp, ufak ufak doğrayın.

Hazırladığımız karışımı bir tencereye alın ve üzerine yağ ve sarımsağı ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirmeye bırakın.

Hazır olan çalı fasulyeyi servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı dolaştırdıktan sonra soğumaya bırakın.

Tercihen servis yaparken üzerini maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

