



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYE

### MALZEMESİ

1,5 kilo çalı fasulyesi  
1 bardak zeytinyağı  
3 adet soğan  
3 adet domates  
5 bardak su  
tuz

### YAPILIŞI

Fasulyelerin kenarlarındaki kılçıkları bıçakla ayıkladıktan sonra uzunlamasına (boydan) bir ve ortadan da bir olmak üzere ikiye kesiniz. Bunları yıkayıp bir tarafa bırakınız. Tencerede çentilmiş soğanlar zeytinyağıla sarartılır. Bunun üzerine, kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesler konur. Bir iki el karıştırılır. Sonra da fasulyeler ilâve edilir ve bunlar da hafifçe sararıncaya kadar bekletilir. Daha sonra da tuz, az toz şeker ve su ilâvesiyle kaynamaya bırakılır. Fasulyeler iyice suyunu çekip de pişmiş hale gelince ateşten indirilir. Soğuk olarak servis yapınız.