



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYESİ

- 1 kg. çalı fasulyesi
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2'şer adet soğan ve domates
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeyi yıkayıp kılçıklarını temizleyin ve uzunlamasına ikiye bölün. İnce doğranmış soğan, domates, zeytinyağı ve tuzu tencereye koyun. Üzerine fasulyeyi koyun. Orta ateşte tencereyi ara sıra sallayarak 10 dakika pişirin. Sonra şekeri ve sıcak suyu ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Ocağı kısıp, fasulye yumuşayana kadar pişirin.