



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYE

1 kilo çalı fasulye
2 adet orta boy soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
1 kahve kaşığı tozşeker
2 adet orta boy domates
3 kahve fincanı zeytinyağı

- 1) Fasulyelerin uçlarını koparıp ortalarından bir kere yarıınız. (Daha ince arzu eden, mümkün olduğı kadar ince yarabilir.)
- 2) Sonra süzgece çıkarıp küçük bir kuşhaneye daire şeklinde dizip üzerine tuzunu, tozşekerini ve zeytinyağını koyunuz.
- 3) Soğanları temizlenmiş olarak ortadan enine yarıp, fasulyenin üzerine diziniz. Kapağını da kapatıp ağır ateşe oturtunuz.
- 4) Fasulyeleri, bırakacakları suyu çekip sarı bir renk alıncaya kadar 20-25 dakika pişirip suyunu ilâve ederek 1,5 saat pişiriniz.
- 5) Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkararak kuşbaşı doğrayıp fasulyelerin üstüne serpiniz.
- 6) 15 dakika daha pişirip ateşten alınız. Soğuyunca servis yapınız.

Not: Fasulyeler taze, ağalanmamış olmalıdır.