



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYESİ

MALZEMESİ:

1250 gr. Çalı fasulyesi
1 bardak zeytinyağı
3 orta soğan
2 büyük domates
5-6 bardak su
1 tatlı kaşığı şeker
tuz.

YAPILIŞI:

Bir tencereye ölçölere göre, küçük küçük doğranmış soğanları, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domatesleri ve tuzu koyarak elle iyice karıştırarak ovun. Fasulyaların kılçıklarını kesin, ortalarından ikiye bölün. Yıkayın ve ayrı bir tencereye koyarak tenceredeki soğan ve domateslerle birlikte iyice karıştırın. Bu iş bitince tencereye zeytinyağı, toz şeker katın. Kapağını kapatın ve arada bir tencereyi sallamak suretiyle 10 - 15 dakika yumuşak bir hal alıncaya kadar, pişirin. Tencereyi ateşten indirin, soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapın.