



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FASULYE DİZMESİ

- 1 Kg. Ayşe kadın fasulye
- 2 Orta boy soğan
- 3 Orta boy domates
- 1/2 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı şeker
- 2 Diş Sarmısak

Fasulyeyi yıkayıp, kılçıklarını bıçakla çıkartınız. Tencerenin ortasına küçük bütün bir domates koyup etrafına daire şeklinde iki sıra fasulyeyi diziniz. Diğerlerini üzerine yerleştiriniz. Yağ, sarımsak, tuz, şeker koyarak halka şeklinde kestiğiniz domates ve soğanı diziniz.

2 su bardağı kaynar su döküp kararmaması için üstüne yağlı kağıt kapatınız. Önce orta hararetli ısıda sonra ısısını azaltarak yumuşayınca kadar pişiriniz. Soğuyunca kağıdını alıp suyunu süzünüz. Yuvarlak servis tabağına ters çevirip suyunu üzerine gezdiriniz.

[ML® Zeytinyağlı Yeşil Fasulye için tıklayın](#)