



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ZEYTİNYAĞLI FASULYE

Malzeme:

1 kg taze fasulye

1 adet soğan

2 adet domates

1 ay bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 adet limon

Tuz

Taze fasulyeleri ayıklayıp uzunlamasına ikiye bölün. Soğan ve domatesleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede Zeytinyağını ve fasulyeleri karıştırın. Doğranmış soğan ve domatesleri fasulyenin üzerine yayın. Tuzu, 1 limonun suyunu ve tozşekerini ilave edin. Bir ay bardağı su ekleyip 45 dakika kısık ateşte pişirin. Oda sıcaklığında soğutup servis yapın.

---