



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

Malzeme:

- 1 kg taze fasulye
- 2 adet orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet orta boy domates
- 100 gr zeytinyağı
- Yarım litre su
- Tuz
- 1 adet kesme şeker

Fasulyeleri yıkayıp kenarlarındaki kılıçlarını temizleyin. Uzunlamasına 3'e veya 4'e bölün. Soğan, sarımsak ve domateslerin kabuklarını soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp hafifçe ısıtın. Doğradığınız soğan ve sarımsakları ekleyip birkaç dakika kavurun. Soğanın kokusu çıkınca fasulyeleri ekleyip 3 dakika daha kavurun. Doğranmış domates, tuz, kesme şeker ve suyu ekleyip üzerine porselen bir tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp orta hararete pişirin. Tencerenin kapağını kapalı tutarak soğuttuktan sonra servis yapın.