ZEYTİNYAĞLI FASULYE

700 gram taze fasulye
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
3 adet domates
2 diş sarımsak
1 adet kesme şeker
1.5 su bardağı su
Tuz

Taze fasulyeleri yıkayıp çok ince bir şekilde doğrayıp tencereye alın. Rendelenmiş soğanı koyup 2 dakika kavurun. Rendelenmiş domatesleri de üzerine ekleyin ve domatesler yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. Sarımsak, tuz, zeytinyağı ve şeker ekleyip fasulyeler pişinceye kadar 35 -40 dakika pişirin. Az su koyarak pişirilebiliyor. Soğutup servis tabağına alıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:97055 • adı:Zeytinyağlı Fasulye • gönderen:arabacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17