



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SICAK FASULYE

Gönlü Beyaz Restoran

- 1 Kg. Ayşe Kadın Fasulye
- 2 Adet Soğan
- 3 Adet Büyük Domates
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Sıcak Su

Fasulyelerin uçlarını kesip ortadan ikiye bölelim ve iyice yıkayalım. Soğanları yemeklik doğrayalım, domatesleri rendeleyelim. Fasulyeleri, soğanları ve domates rendesini harmanlayarak tencereye alalım. Zeytinyağını, salçayı, tuzu ve şekerini ilave edelim, karıştıralım. Kısık ateşte pişirelim. Domates fazla su bırakmazsa, pişerken 1 çay bardağı sıcak su ilave edelim. Soğumadan sıcak sıcak servis yapalım.