# ZEYTİNYAĞLI TAZE AYŞE FASULYE BASTI

1 kilo taze ayşe fasulye
2 adet orta boy soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
1 kahve kaşığı tozşeker
2 adet orta boy domates
3 kahve fincanı zeytinyağı

1) Fasulyelerin uçlarını koparıp kılçıklarını keskin bir bıçakla keserek temizleyip yıkayınız.
2) Sonra süzgece çıkarıp küçük bir kuşhaneye daire şeklinde dizip üzerine tuzunu, tozşekerini ve zeytinyağını koyunuz.
3) Soğanları temizlenmiş olarak ortadan enine yarıp, fasulyenin üzerine diziniz. Kapağını da kapatıp ağır ateşe oturtunuz.
4) Fasulyeleri, bırakacakları suyu çekip sarı bir renk alıncaya kadar 20-25 dakika pişirip suyunu ilâve ederek 1,5 saat pişiriniz.
5) Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkararak kuşbaşı doğrayıp fasulyelerin üstüne serpiniz.
6) 15 dakika daha pişirip ateşten alınız. Soğuyunca servis yapınız.

Not: Fasulyeyi ateşten alırken kontrol ediniz. İçinde çok az su kalmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:84452 • adı:ZEYTİNYAĞLI TAZE AYŞE FASULYE BASTI • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:34