



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (ANTALYA)

- 1 kg taze fasulye
- 1 baş soğan veya 4-5 adet arpacık soğan
- 4 orta boy domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kesme şeker

İnce doğranmış soğanlar zeytinyağında sotelenir. Ayıklanıp yıkanmış fasulyeler eklenip, rengi dönene kadar soğanlarla birlikte kavrulur. Kabukları soyulup doğranmış domatesler ilave edilip kısık ateşte dk pişmeye bırakılır. Fasulyeler domatesle özleşince 1 çay bardağı kaynar su eklenip, tuzu ve şekerini ilave edilip, fasulyeler iyice pişince ocaktan alınır.

