



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (DÜDÜKLÜ)

1250 gram çalı, ya da ayşekadın fasulyesi
225 gram zeytinyağı (1 bardak)
250 gram soğan (3 orta)
40 gram domates (2 büyük)
1 doluca tatlı kaşığı toz şeker
150 gram havuç (3 orta)
Tuz

1 Dödüklü tencereye; küçük doğranmış 3 orta baş soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 büyük domates, yarım çorba kaşığı tuz koyarak, avuçla mıcıklayarak iyice ezilmelerini sağlamalı sonra da bunlara; yanlarındaki kılçıkları bıçakla sıyrarak alınmış ve ortalarından ikiye bölünmüş ve yıkanmış kart olmayan 1250 gram çalı ya da ayşekadın fasulyesi koyarak ovalarcasına bunları tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bunlara; üstü kazınmış, ikiye bölünmüş ve birer parmak eninde doğranmış 3 havuç, 1 bardak zeytinyağı ile 1 tatlı kaşığı da toz şeker katmalı, ve dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi, çok kuvvetli ateşe oturarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkardıktan sonra hesap edilmek üzere, fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli, sonra ateşten alarak buharını boşaltmalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

[ML® Dödüklüde Zeytinyağılı Taze Fasulye için tıklayın](#)

