



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (DÜDÜKLÜ)

1 kg taze fasulye
4 adet domates
2 adet kuru soğan
3 adet kabuk tarçın
15 adet erik kurusu
6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 ölçek su

Fasulyelerin kılçıklarını temizleyip uzunlamasına ortadan ikiye kesin.

Domates ve kuru soğanı halka şeklinde doğrayın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile fasulye, soğan ve domatesi koyun.

Tarçın ve erik kurusunu ekleyin.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

Son olarak şeker, tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Sebze butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak zeytinyağlı taze fasulyenin pişme süresini 9 dakikaya ayarlayacaktır.)