



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

- 1 Kilo Taze Fasulye (İzник Fasulyesi)
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Orta Boy Domates
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

Fasulyeler ayıklandıktan sonra 3cm boyunda kesilir, soğan küp şeklinde doğranarak tencereye alınır, zeytinyağı ile soğanlar sararıncaya kadar kavrulur, üzerine fasulyeler, tuz, rendelenmiş domatesler, toz şeker ve sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Fasulyeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilir, ılık veya soğuk olarak servis yapılır.

