



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

<https://migros.com.tr>

500 gr. taze fasulye
1 orta boy tatlı soğan
2 olgun domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 bardak sıcak su
Tuz

1. Fasulyeleri ayıklayın, istediğiniz şekilde doğrayın.
2. Soğan ve domatesin kabuklarını soyun ve yemeklik doğrayın.
3. Soğanı tencereye alın.
4. Tuz, şeker ve zeytinyağı ilave ederek pembeleşene kadar kavurun.
5. Fasulyeleri ekleyerek 5-10 dakika fasulyelerin rengi değişene kadar kavurmaya devam edin.
6. Domatesleri ve sıcak suyu ekleyerek ağır ateşte, yaklaşık 30 dakika fasulyeler yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin. Soğuk olarak servis yapın.