



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1 kg. taze fasulye  
1 adet kuru soğan  
5 adet domates  
1 tatlı kaşığı salça  
1 fincan sıvı yağ  
Yarım çay kaşığı karabiber

Taze fasulyeler ayıklanır, doğranır, yıkandıktan sonra tencereye alınır, üzerine ince doğranmış soğan ilave edilir. Sıvı yağ eklenerek fasulye birkaç dakika kavrulur.

1 su bardağı kadar su eklenir, fasulyeler yumuşayana kadar pişirilir.

Üzerine rendelenmiş domates ilave edilir, birkaç dakika daha fasulyelerle birlikte kavrulduktan sonra salça ve tuz ilave edilir.

Yarım su bardağı domates eklenerek pişirilir, fasulyeler yumuşayınca ocağın altı kapatılır.

