



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASÜLYE

T.C. Berlin Büyükelçiliği

1 kg taze fasülye
4 tane domates
2 tane soğan
1 çay bardağı zeytinyağı (15 ml)
1 tatlı kaşığı tuz (8 g)
1 çay kaşığı toz şeker (11 g)
1 yemek kaşığı domates salçası (10 g)

İki tane soğan ince doğranır ve tencerenin içinde zeytinyağı ile pembeleştirilir.
Fasülyeler ayıklanıp üçe bölündükten sonra tencereye atılır.
Kısık ateşte fasülyeler suyunu çekinceye kadar kavrulur.
Bu aşamadan sonra doğranmış domatesler ve bir yemek kaşığı salça ilave edilir.
Dolu bir tatlı kaşığı tuz, bir tane kesme şeker ve bir çay bardağı su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir.