



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Vedat Başaran

1 kg. taze fasulye  
3 adet domates  
2 adet kuru soğan  
3 diş sarmısak  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
½ su bardağı zeytinyağı

Fasulyelerin kılıklarını ayıklayın. Uçlarını kesin. Ortalarından ikiye bölün ve uzunlamasına ikiye ayırın. Yıkayıp suda bekletin. Soğanları ince ince dilimleyip küçük küçük doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdek yataklarını temizleyip, küp şeklinde doğrayın. Üç diş sarmısak, ince ince dilimleyin. Tencerenin dibine sırasıyla soğan, domates ve kıydığımız sarmısakların bir kısmını koyun. Üstüne de fasulyelerin bir kısmını yerleştirin. Biraz soğan biraz domates ve sarmısakın tamamını koyup kalan fasulyeleri yerleştirin. Ortasındaki boşluğa, kalan domates ve soğanları koyun. 2 tatlı kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı toz şeker, ½ su bardağı zeytinyağı, 1 su bardağı da su ilave edin. Üstünü ıslatılmış yağlı kağıt ile örtün. Ağırlık olarak üstüne bir porselen tabak koyun. Orta ateşte 25 - 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra bir tabağa alıp, hazırladığınız sosla bezeyin.