



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

Yıldız Özdemir

- 1 Kg. Taze Fasulye
- 2 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 1 Çay Fincanı Zeytinyağı
- 4 Adet Kesmeşeker
- 2 Adet Büyük Boy Domates
- 1 Çay Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Fasulyeleri uçlarını kopararak ayıklayalım. İyicene yıkadığımız fasulyeleri geniş bir tencereye alalım. Soğanları ve domatesleri rendeleyelim ve bunları fasulyenin üzerine koyalım. Yağı, tuzu ve şekeri de ekledikten sonra bir çay fincanı su ve salçayı da ekleyip karıştıralım. Önce harlı ateşte kaynayana kadar pişirdiğimiz fasulyeyi kaynadıktan sonra kısık ateşe alalım ve fasulyeler yumuşayana kadar pişirelim. Dilerseniz fasulyeyi düdüklü tencerede 20 dakika kadar da pişirebilirsiniz.