



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

500 gr taze fasulye
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 diş Sarımsak
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeleri bol su ile temizce yıkayıp süzölmeye bırakınız. Tepelerini bıçak yardımı ile alıp boylamasına iki parçaya bölün. Ardından soğanınızı ince ince doğrayın. Domatesleri de kabuklarını soyarak küp halinde kesin. Hazırladığınız orta boy bir tencereye soğanları alın, üzerine ayıkladığınız taze fasulyenin yarısını koyun. Fasulyelerin üzerine domates ve sarımsağı koyup kalan fasulyeleri de tencereye alın. Zeytinyağı, su, tuz ve şekeri de tencereye ekledikten sonra kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. 20 dakika sonra fasulyeleri karıştırıp 10 dakika daha fasulyeler yumuşayana kadar pişirin ve ocağın altını kapatın. Kapağı kapalı olarak oda sıcaklığına gelinceye kadar dinlendirin ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024