



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 kilogram taze fasulye
3 orta boy domates
4 tane kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Taze fasulyenin her iki tarafındaki kılçıkları ince keserek çıkarın. Fasulyeleri ikiye bölün. Soğanı yemeklik doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Düdüklü tencereye yarıya kesilmiş fasulyeleri, domatesleri, soğanı, şekerleri ve zeytinyağını koyun, kapağını kapatıp üzerine hiç su eklemeden 30 dakika pişirin. Son olarak dereotu veya maydanozla süsleyip soğuk olarak servis edin.

