



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram taze fasulye
Yarım ay bardağı zeytinyağı
15-20 adet yeşil soğan
4-5 adet olgun domates
2 orba kaşığı şeker
1 ay kaşığı tuz
Karabiber
Maydanoz (ince doğranmış)
4-5 diş sarımsak

Fasulyelerin kılıçıklarını ayıklayın, 2 veya 3 parçaya bölün ve yıkayın. Yeşil soğanları küçük küçük doğrayın. Soğan, şeker, tuz ve fasulyeleri geniş bir kaba koyun ve tüm malzemeyi birbiri özleşinceye kadar ellerinizle 5 dakika karıştırın.

Sarımsak, zeytinyağı ve domatesi rendeleyip tencereye koyun. 5 dakika pişirin. Fasulyeli karışımı domatesli karışıma ekleyin. Önce 5 dakika harlı, sonra yavaş ateşte ortalama 35 dakika veya biraz daha fazla, fasulyelerin cinsine göre, iyice yumuşayınca kadar pişirin. Fasulyenin cinsine göre gerekirse çok az sıcak su ekleyin.

