



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1 kilogram taze fasulye
2 adet orta boy soğan
2-3 adet irice domates
Tuz
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su

Yıkanmış fasulyeleri ayıklayıp, ortadan ikiye kestikten sonra bir tencereye yerleştirip, üzerlerine ince doğranmış soğanı ve irice doğranmış domatesi koyun. Tuz, şeker ve zeytinyağını ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Ağır ateşte, yaklaşık 20 dakika fasulyeler renk değiştirenceye kadar pişirin. Kapağı kaldırıp, 2 bardak sıcak suyu ilave edin. Kapağı tekrar kapatıp yine ağır ateşte pişirin. Yemek pişince tencereyi ateşten alın. Kapağını açmadan soğumaya bırakın. İsteğe göre, ılınınca ya da tamamen soğuyunca, yemeği tabaklara aktarıp servis yapın.

