



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI FASULYE

600 gram taze fasulye  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet büyük boy kuru soğan  
2 diş sarımsak  
3 adet orta boy domates  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Taze fasulyeleri kenarlarındaki kılçıklarını keserek güzelce ayıklayın.  
Soğanı küp küp doğrayın. Sarımsakları ince ince kıyın.  
Domatesleri de soyup küp küp doğrayın.  
Soğan, sarımsak, domates, şeker, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırın.  
Tencerenin dibine zeytinyağını gezdirin.  
Üzerine fasulyeleri, en üste de domates soğan karışımını yerleştirip kapağını kapatın.  
Yapışmaması için kısık ateşte fasulyeler sararana kadar pişirin.  
Pişen yemeği fasulyelere zarar vermeden karıştırıp harmanlayın.  
Arzu ederseniz üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirin.

Not: Sıcak da yenebilir ancak birkaç saat buzdolabında bekletip soğuttuğunuzda çok daha lezzetli olacaktır.

