



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1 kg taze fasulye
1 tane soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
Tuz, şeker
Bir kahve fincanı zeytinyağı

İlk olarak tencerenizde yağı, soğanı ve salçayı iyice kavurun.

Daha sonra ayıklamış olduğunuz taze fasulyeleri tencerenin içerisine koyun ve iyice karışmasını sağlayın.

Taze fasulyelerin içerisine rendelemiş olduğunuz iki adet domatesi ve bütün olarak kabuğu soyulmuş sarımsakları ekleyin.

Daha sonra tuz şeker ve fasulyelerin üzerini kapatacak kadar su ilave edip pişirmeye bırakın. (Düdüklü tencerede yapıyorsanız 15 dk, normal çelik tencerede yapıyorsanız 35-40 dk. yeterli olacaktır.)

Piştğinde sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz.

