



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

500 gr taze fasulye  
1 adet orta boy soğan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 adet domates  
2-3 adet kesme şeker  
Tuz

Taze fasulyenin uç kısımlarını varsa kılçıklarını ayıklayın.  
Bir bıçak yardımıyla istediğiniz büyüklükte kesin.  
Yıkayıp süzülmesini sağlayın.  
Diğer yandan geniş bir tencereye yarım çay bardağı zeytinyağını koyun.  
Üzerine ince ince doğranmış soğanı ekleyin.  
1-2 dakika kavurun.  
Küp küp doğradığınız domatesleri de ekleyin.  
Ardından fasulyeleri aktarın.  
2-3 dakika daha kavurun.  
Fasulyelerin üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin.  
Damak tadınıza göre kesme şekeri ve tuzunu ilave edin, 1-2 kere karıştırın.  
Orta ateşte 40 dakika kadar pişirin.  
Servis tabağına alıp soğumasını bekleyin.

