



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 2 domates
- 1 soğan
- 1 sivri biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı şeker

Taze fasulyeler elle kopararak kılıçklarından ayrılıp bölünür.

Bir kapta yıkanır.

Bu arada soğan ve sivri biber ince doğranır ve tencereye alınır.

Zeytinyağında pembeleşene kadar kavrulur.

Sonra kabukları soyulmuş domatesler doğranır, eklenir ve sotelenir.

Fasulyelerde biraz sotelenerek üzerine tuz, şeker ve kırmızı toz biber ilave edilip, pişmeye bırakılır.

İstenirse tüm malzemeler tencereye çiğ olarak konup pişirilebilir, bu şekilde kavrulmadığı için daha hafif olacaktır.

Pişen taze fasulye servise hazırdır.

