



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

SuperFresh Taze Fasulye 450 gr.

SuperFresh Soğan 250 gr.

Domates 100 gr.

Sarımsak 1 diş

Zeytinyağı 3 yemek kaşığı

Kesme şeker 2 adet

Sıcak su 3 su bardağı

Tuz 1 tutam

Limon 1/2 adet

SuperFresh Soğan'ı ve sarımsakları zeytinyağı ile terletin, domates ekleyip pişirin. Şeker, limon suyu, su, tuz ve karabiber ilave edip 3-4 dakika kadar yüksek ateşte pişirin.

Domates sosu SuperFresh Taze Fasulye'nin üstüne dökün ve üstüne bir tabak kapayarak kısık ateşte 30-35 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Superfresh Taze Fasulyeleri ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın.

Soğuk olarak üstüne biraz zeytinyağı gezdirerek servis edin.

Su ve toz şekeri ilave edip harlı ateşte pişirin.

Tencerede soğuması için bekletip servis yapın.