



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

<https://cook.com.tr>

Taze Fasulye 1 Kilogram
Zeytinyağı 1 Su Bardağı
Toz Şeker 2 Tatlı Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Soğan 2 Adet
Domates 3 Adet
Nar Ekşisi 2 Yemek Kaşığı
Sarımsak 3 Diş

Zeytinyağlı Fasulye İlk önce 3 yemek kaşığı kadar zeytinyağını tencereye koyun daha sonra fasulyeleri üzerine ekleyin.

Domatesleri halka halka doğrayın ve fasulyelerin üzerine dizin.

Kuru soğanı ortadan kesip yarım ay şeklinde doğrayın ve onları da tencereye ekleyin. Daha sonra sarımsakları da 3 parça doğrayıp ekleyin.

1 tatlı kaşığı kadar toz şekeri, nar ekşisini ve tuzu ilave edin.

Kesilmiş olan yağlı kağıdı zeytinyağının üstüne yerleştirin, böylece kendi buharında pişmesi sağlanacak.

Tencerenin kapağını kapatın ve 25 dakika pişirdikten sonra servise sunun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024