



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YEŞİL FASULYE

- 1 kg. çalı fasulye
- 4 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet sivri biber
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulye ayıklanır, yıkanır, tencereye aktarılır, üzerine ince kıyılmış soğan ve tuz eklenir, fasulyenin rengi hafif değişene kadar avulur, üzerine küp şeklinde doğranmış domate, şeker ve zeytinyağı eklenir, hiç su katılmaz, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 45 dakika kadar pişirilir, ılık ya da soğuk olarak servise sunulur.