



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

- 1.5 kg taze fasulye, uçları ve kenarları ayıklanmış
- 2 adet orta boy soğan, kabukları soyulmuş
- 200 ml sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 adet orta boy domates, çekirdekleri çıkarılmış ve küp küp doğranmış
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 300 ml su, kaynar

Orta boy sığ bir tencereye fasulyeleri avucunuzun içinde deste yapar gibi daire şeklinde düzgünce dizin. Soğanları tencerenin ortasına yerleştirin. Üzerine zeytinyağı, tuz, domates ve şekeri ekleyin. Kapağını kapatarak kısık ateşte 10 dakika pişirin. Daha sonra fasulyeye 300 ml su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Fasulye pişince kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Fasulyeyi servis etmeden önce soğanları tencereden çıkartın. Kalan suyunu yavaşça tencerenin kenarından akıtıp bir kaba alın. Sonra fasulyeyi bir servis tabağına ters çevirin. Süzdüğünüz suyunu tekrar fasulyelerin üzerine gezdirerek dökün. Soğuk veya ılık servis edin.

Not: Zeytinyağlı fasulye tencereye dizilmeden ince kıyılmış soğan, domates, tuz, şeker ve zeytinyağı ilavesiyle kısık ateşte pişirilebilir. Tencereye dizerek pişirecekseniz, çalı fasulye tercih etmelisiniz. Zeytinyağlı taze fasulye Türk mutfağında bir klasiktir. Bazı evlerde bol domatesli yapılsa da eskiden tencere ortasına tek bir bütün soyulmuş domates konur, fasulyeler etrafına yelpaze gibi dizilir, yemek sadece yağına kalana dek pişirilirdi. Soğuyup demlenince servis tabağına şekli bozulmadan çevrilir ve son derece şık bir misafir yemeği olurdu.

