



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg taze fasulye
1 adet soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Taze fasulyeleri kılçıkları varsa ayıklayın. Yıkayıp, istediğiniz boyutta kırın ve bir kenara alın. Soğanı küp küp doğrayın ve domatesleri rendeleyin. Tencereye zeytinyağını alıp, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin. Fasulyeleri ve tuzu da tencere içerisine ekleyin ve karıştırın. Rendelenmiş domatesleri de tencereye dökün. Son olarak sıcak su ve toz şekerini de karışıma ekleyerek fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin.

