



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

3 adet soğan
750 gram fasulye
4 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Soğanları piyaz şeklinde doğrayın.
Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.
Fasulyelerin kılıçıklarını aldıktan sonra istediğiniz boyutta kırın.
Daha sonra geniş tabanlı bir derin tencereye en önce soğanları bir katman halinde yerleştirin ve tuzlayın.
Soğanların üstüne fasulyeleri de katman halinde dizin ve tuzlayın.
Fasulyeleri tencereye iyice bastırdıktan sonra küp küp doğradığınız domatesleri ekleyin.
Tekrar tuzlayın.
Daha sonra yağın yarısını tencerenin kenarından gezdirerek dökün.
Tencereyi ağzı kapalı halde kısık ateşte pişmeye bırakın.
Pişme sırasında asla karıştırmayın.
Yaklaşık 3.5- 4 saat kadar piştikten sonra fasulyenizi ocaktan alın ve kalan yağ ekleyin.
Bir gece dinlendirdikten sonra oda sıcaklığında servis edebilirsiniz.

