



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1 kg. taze fasulye
4 orta boy soğan
4 orta boy domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Soğanları ince kıyıp bir tencerede, 2 kaşık zeytinyağında hafifçe öldürün. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp, küçük küçük doğrayın. Soğanlara ilâve edip suyunu salıncaya kadar kısık ateşte kavurun. Fasulyeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye katıp, tuzunu ve şekerini ilâve edin. Zeytinyağını katıp fasulyelerin üzerini örtecek kadar sıcak su ilâvesiyle orta dereceli ateşte 40 dakika kadar pişirin. Soğutup birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

[ML® Fasulye Diblesi \(görsel\)](#)