



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

### Malzemesi

- 1 kg. taze fasulye
- 1,5 su bardağı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan
- 1 orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1,5 bardak su
- 1 çorba kaşığı tuz

Fasulyeleri yıkayıp ayıkladıktan sonra eğer kullandığınız çalı fasulyesiye ortadan ikiye kesin. Diğer tür erini bütün olarak hazırlayın.

Soğanı ince yemeklik doğrayıp, bir tencereye zeytinyağıyla birlikte koyun. Fasulyeleri, tuz, şeker kaynar su ve kabukları soyularak kuşbaşı doğranmış domatesleri ilave edin.

Orta ısıdaki ateş üzerinde bir-iki dakika pişirip ateşi kısın. 5-6 dakika tencerenin kapağını açık lular^k rengin korunmasını sağlayın.

Daha sonra tencerenin kapağını kapatıp fasulyenin cinsine göre yumuşayınca kadar pişirin. Yemek suyunu çekip pişince dibin' tutmadan ateşten alarak soğutun ve servis yapın.