



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

MALZEMELER

1 kilo taze fasulye
5 adet orta boy domates
3 adet kuru soğan
2 adet yeşilbiber
1 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 limon suyu
1 çorba kaşığı un
Bir miktar pul biber
Tuz
Fasulyelerin üzerini kapatmayacak kadar su

YAPILIŞI

Taze fasulye alırken kılçıksız ve taze olmasına dikkat edilmelidir, ilk olarak fasulyeler ortadan kırmadan ayıklanıp ince ve uzun bir biçimde önce boyuna ikiye bölünür, daha sonra enine 2 ya da 3 parçaya ayrılır. Domatesler kabukları soyulup küçük küçük doğranır. Kuru soğan, sarımsak ve biberler de küçük küçük doğranır. Fasulyeler derin bir tencereye konur. Doğranmış domates, sarımsak ve biberler de fasulyelerin üzerine ilave edilir. Ayrı bir kaptaki limon suyu ve un çırpma teli yardımıyla çırpılarak bir sos hazırlanır ve bu sos fasulyelerin üzerine dökülür. Zeytinyağı, ayçiçek yağı, toz şeker, tuz ve pul biber de eklendikten sonra fasulyelerin üzerini kapatmayacak kadar su konulur. Orta ateşte pişmesi beklenir. Piştikten sonra bir kenarda bırakılarak soğuması beklenir. Maydanoz ve domates dilimleriyle süslenecek ve soğuk olarak servis yapılır.