



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1,5 kilo çali fasulyesi
1 bardak zeytinyağı
3 soğan
3 domates
5 bardak su

Fasulyeleri yıkadıktan sonra, kenarlarındaki kılçıkları bıçakla ayıkladıktan sonra uzunlamasına bir ve ortadan da bir olmak üzere ikiye kesiniz. Fasulyeleri bir tarafta bırakınız. Tencereye yağı ekleyip kupkup doğranmış soğanları ekleyip,kavurunuz.Bunun üzerine , kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesler konup,karıştırınız .Sonra da fasulyeleri ilave edip ,biraz daha kavutunuz. Daha sonra da tuz , toz şeker ve su ilavesiyle kaynamaya bırakılır. Fasulyeler iyice suyunu çekip de pismis hale gelince atesten indirilir.

[ML® Zeytinyağlı Yeşil Fasulye için tıklayın](#)