



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1200 gr. taze fasulye
3 orta boy domates
3 orta boy soğan
½ çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 bardak zeytinyağı
2 bardak su

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın.Ön hazırlık olarak fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanı piyaz doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra iri zar biçiminde doğrayın. Orta boy bir kapta domates ve soğanı karıştırın. Borcamı 7'a bir at ayıklanmış fasulye dizin.Üzerine domates soğan karışımının 4/7'sine 1/7'ini serpin. Üzerine yeniden fasulye dizip aynı işlemi malzeme bitinceye kadar tekrarlayın. Salçayı 1 çorba kaşığı su ile sulandırıp yemeğin üzerine dökün. Tuz ve şekeri serpin.Zeytinyağını ve suyu ilave edip kabın ağzını örtün.Yemeği fırına sürüp 30 dakika pişirin. Bu süre sonunda kabı fırından alıp yemeği bir kenarda ılımaya bırakın. Daha sonra buzdolabına kaldırın. Soğuduktan ve bir süre dinlendikten sonra zeytinyağlı fasulyeyi servis yapın.

ML® Dödüklüde Zeytinyağlı Taze Fasulye (görsel)