



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

6 kişilik
1 kg taze fasulye
3 adet orta boy domates
3 diş sarımsak
2 adet orta boy soğan
2 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı zeytinyağı
1/4 su bardağı sıcak su
tuz

Fasulyeleri ayıklayıp, yıkayalım. Yarısını üçe bölelim. Kalan yarısını bölmeden kullanalım. Yayvan bir tencerenin ortasına kabuğu soyulmuş bir domatesi bütün olarak yerleştirelim. Domatesin etrafına fasulyeleri daire şeklinde düzgünce yan yana ve aralıksız dizelim. Üçe böldüğümüz fasulyeleri üzerine dökelim. Soyulmuş sarımsakları ikiye bölüp, serpiştirelim. Domateslerin ikisini rendeleyelim. Fasulyelerin üzerine dökelim. Soğanı piyazlık doğrayıp serpiştirelim. Yağ ve suyu malzemelere ilave edelim. Tuz ve şekeri serpiştirelim. Tencerenin ağzını kapatarak, hiç karıştırmadan yemeğimizi ağır ateşte pişirelim. Soğuyunca tencereyi servis tabağına ters çevirelim. Yemeğimizin şeklini bozmadan soğuk servis yapalım.