



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Biraz sabırla, çalı fasulyeyi ve daha kolay olarak diğerklerini ayıklarsınız. Doğrayıp, süzgeç içinde sudan geçiriniz. Bir tencereye ihtiyaca göre birkaç baş soğan çentip ateşte zeytinyağıyla (beyaz kalmak şartıyla) biraz karıştırırsınız. Taze ve olgun domateslerden dahi birkaç adet doğramalı. İki üç parça da şeker atmalıdır. Tuzunu da serpmelidir. Fasulyeler taze olduktan, pek az su katarak mutedil bir ocakta pişmeğe bırakılmalıdır.

Not: Fasulyeler kart ise, bir kahve kaşığı karbonat atmalıdır. Hafif bir yaz yemeği olur.
