



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Elif Korkmazel

- 1 kg. çalı fasulyesi
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeyi yıkayıp kılıçklarını temizleyin ve uzunlamasına ikiye bölün. Soğan ve domatesleri incecik doğrayın. Domates, soğan, zeytinyağı ve tuzu tencereye koyup, elinizle ovalayın. Üzerine fasulyeleri koyun. Harlı ateşte tencereyi ara sıra sallayarak 10 dakika pişirin ve sebzelerin suyunu bırakmasını sağlayın. Sonra şekeri ve sıcak suyu ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Fasulyeler pişene kadar ocakta tutup, daha sonra ocaktan alın. Ilıdıktan sonra servis tabağına alın. Buzdolabında 1-2 saat bekletip, soğuk olarak servis yapın.