



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet kesme şeker
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Bütün soğanı tencereye alın. Üzerine sıra ile rendelenmiş domates, domates ve biber salçası, ayıklanmış fasulye, zeytinyağı, kesme şeker ve tuz, karabiber ekleyip, kısık ateşte 25 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapın.