



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

- 1 kilo dondurulmuş taze fasulye
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı şeker ya da bal
- 1 adet soğan

Tencereye yağı koyup üzerine doğranmış soğanı ekleyin ve 5 dakika kadar kavurun. Salça ve rendelenmiş domatesi de içine ilave edip doğranmış fasulyeleri ekleyin. Suyunu koymadan önce tencereyi sallayarak biraz pişirin. İçine ezilmiş sarımsak, şeker ilave edip en son suyu ekleyin. Kapağı kapalı şekilde 30 dakika kadar pişirin. Sıcak ve ya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.