



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Yarım kilogram fasulye
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı şeker
yeterince tuz
arzu edilirse baharat

Fasulyeler kenarlarındaki kılıçları çıkarılarak ayıklanır. Ortadan ikiye kırılır, bol suda yıkanarak temiz suyun içinde bırakılır. Uygun bir tencereye yağ konur. İçine rendelenmiş soğan, rendelenmiş domates eklenir. Suyun içinden alınan taze fasulyeler eklenir, tuz ve şeker ilavesiyle ocağa konur. 10-15 dakika kısık ateşte su ilave etmeden tahta kaşıkla karıştırılarak fasulye, domates ve soğanın iyice kavrulması ve suyunu çekmesi beklenir. Sonra fasulyelerin üzerini bir parmak aşacak kadar sıcak su eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişen fasulye söndürülür ve tencerenin kapağı açılmadan soğumaya bırakılır.

[ML® Dödüklüde Zeytinyağlı Taze Fasulye için tıklayın](#)