



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet kuru soğan
500 gr taze fasulye
1 Çay Bardağı zeytinyağı
2 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı toz şeker

fasulyeler kenarlarındaki kılçıklar çıkarılarak ayıklanır ortadan ikiye kırılır bol suda yıkanarak temiz suyun içinde bırakılır orta boy tencereye sana klasik ve zeytinyağ konur rendelenmiş soğan domates konur suyun içinden alınan taze fasulyeler eklenir tuz ve şeker ilavesiyle ocağa konur 15 dk kısık ateşte su ilave etmeden tahta kaşıkla karıştırılarak fasulyelerle domates soğanın iyice pişmesi suyunu çekmesi beklenir sonra fasulyelerin üzerine bir parmak çıkılacak şekilde sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır pişen fasulye yemeği söndürülür ve soğumaya bırakılır soğuduktan sonra servis tabağına alınır.