



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Malzemesi:

1200 gr. tazefasulye
1 tatlı kaşığı tuz
3 orta boy domates
1 tatlı kaşığı tozşeker
3 orta boy soğan
1 bardak zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı domates salçası
2 bardak su

Hazırlanışı:

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanı piyaz doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, iri zar biçimi doğrayın. Orta boy bir kapta, domates ve soğanı karıştırın. Borcam'a, bir kat ayıklanmış fasulye dizin. Üzerine, domates soğan karışımının dörtte birini serpin. Üzerine yeniden fasulye dizip, aynı işlemi malzeme bitinceye kadar tekrarlayın. Salçayı bir çorba kaşığı su ile sulandırıp, yemeğin üzerine dökün. Tuz ve şekeri serpin. Zeytinyağını ve suyu ilave edip, kabın ağızını örtün. Yemeği finna sürüp 30 dakika pişirin. Bu süre sonunda, kabı fırından alıp, yemeği bir kenarda ılınmaya bırakın. Daha sonra buzdolabına kaldırın. Soğuduktan ve bir süre dinlendikten sonra, servis edebilirsiniz.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)