



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

- 1 kilo taze fasulye
- 2 soğan
- 5 diş sarımsak
- 3 domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 limon

Fasulyelerin kenarlarını bıçakla alın, ince uzun şekilde bırakın. Tencereye fasulyeyi yerleştirin. Üzerine rendelenmiş soğanı domatesi, sarımsağı, şekeri, yağı ekleyip harmanlayın. Kendi suyuyla pişmeye bırakın. Yaklaşık bir saat tencerede ya da 20 dakika düdüklü tencerede pişirilebilir. Kendi suyuyla pişmesine ve pişince kapağı kapalı soğumasına dikkat etmenizi tavsiye ederim. Servis tabağına aktarın, üzerine limon suyu sıkın. Daha sonra da ılık ya da soğuk olarak sofraya getirin.