



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

1/2 kg kılçıksız yeşil fasulye
1 adet büyük boy kuru soğan
1 adet büyük boy domates
2 çay kaşığı tuz
6 çay kaşığı tozşeker
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su

Kılçıksız fasulyeleri, uç kısımlarını kırarak ayıkladıktan sonra bıçakla uzunlamasına ikiye bölüp yıkayın ve süzün. Soğanı soyup ortadan ikiye bölün ve yarım ay şeklinde ince ince dilimleyin. Domatesi incecik halkalar halinde doğrayın. Zeytinyağının yarısını geniş bir çelik tencereye aktarm. önce soğan halkalarını, sonra doğradığınız fasulyeyi tencereye yerleştirin. Üzerine domates dilimlerini sıraladıktan sonra tuz ve tozşekeri serpiştirin. Zeytinyağının kalanını ve sıcak suyu da gezdirin. Tencereyi orta ısıda ısıtın üzerine oturtup yemeği tencerenin kapağı kapalı vaziyette kendi buharıyla kaynatıncaya kadar pişirin. Yemek kaynamaya başlayınca ocağın altını kısip yemeği kısık ateşte fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar, en az 30 dakika pişirin. Pişme işlemi sırasında yemeği hiç karıştırmayıp tencereyi birkaç kez sallamakla yetinin. Ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Fasulyeleri çatal yardımıyla çevirip kuş yuvası şekli vererek servis tabağına alın. Soğuk olarak servise sunun.