



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI FASULYE

700 gram taze fasulye
1 adet soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
3 adet domates
2 diş sarımsak
1 adet kesme şeker
1.5 su bardağı su
Tuz

Taze fasulyeleri yıkayıp çok ince bir şekilde doğrayıp tencereye alın. Rendelenmiş soğanı koyup 2 dakika kavurun. Rendelenmiş domatesleri de üzerine ekleyin ve domatesler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. Sarımsak, tuz, zeytinyağı ve şeker ekleyip fasulyeler pişinceye kadar 35 -40 dakika pişirin. Az su koyarak pişirilebiliyor. Soğutup servis tabağına alıp servis yapın.