



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

700 gram taze fasulye
1 adet soğan
1 çay 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. Bunun için pazarlarda kesme aparatları satılıyor bence alın çok kolay bir yöntem. Üstelik şekli de çok muntazam oluyor. Doğranmış fasulyelerin üzerine 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 şekeri ekleyip kapağı kapalı olarak fasulyeler pişinceye kadar 35-40 dakika pişirin. Az su koyarak pişirilebiliyor. Soğutup servis tabağına alın süsleyip servis yapın.