



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ

Malzemeler:

2 adet soğan

Yarım çay bardağı zeytinyağı

500 gram taze fasulye

1 çay bardağı su

1 adet kesme şeker

1 çay bardağı barbunya

2'şer adet havuç patlıcan sivri biber ve patates

Yeteri kadar tuz

Kızartmak için sıvı yağ

Sosu için:

2 çorba kaşığı zeytinyağı

4 adet domates

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı toz şeker

Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Soğanları küp küp doğrayın, zeytinyağında soteleyin. Taze fasulyeyi ilave edip, kavurmaya devam edin.

Akşamdan ıslattığınız ve diri şekilde haşlayıp süzdüğünüz barbunyaya, kesme şeker ve su ilave edin. Taze

fasulyeyi ve barbunyayı diri kalacak şekilde kısık ateşte tuz ilavesiyle pişirin. Küp doğranmış patates, patlıcan,

sivri biberi ve önceden haşladığınız havucu ayrı ayrı sıvı yağda kızartın. Taze fasulyeyi karışıma ilave edin.

Tencerenin kapağını kapadıktan sonra sallayıp, sebzelerin harmanlanmasını sağlayın. Türlüyü servis tabağına

alın, ayrı bir yerde zeytinyağı, rendelenmiş domates, toz şeker, tuz ve ince kıyılmış sarımsakları pişirin. Türlünün

üzerinde gezdirin. Soğuk olarak servise sunun. Not: Yaz mevsiminde taze barbunya kullanabilirsiniz.

[ML® Türlü için tıklayın](#)