



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ (TEKİRDAĞ)

### Malzemeler:

2 adet soğan

Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı

500 gram taze fasulye

1 çay bardağı su

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay bardağı taze barbunya

2'şer adet havuç patlıcan ve sivribiber

1 adet patates

Yeteri kadar tuz

Kızartmak için:

Zeytinyağı

Sosu için:

2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

4-5 adet domates

3-4 diş sarımsak

1 çay kaşığı toz şeker

Tuz

### Hazırlanışı:

Soğanı küp küp doğrayın. Zeytinyağında kavurun. Ayıklanmış taze fasulyeyi sotelemeye devam edin. Su, tuz, toz şeker ve barbunyayı diri kalacak şekilde kısık ateşte pişirin. Diğer tarafta küp doğranmış patlıcan, sivribiberi, patatesi ayrı ayrı zeytinyağında kızartın. Taze fasulyeli karışıma kızartılmış sebzeleri ilave edip, kaşık değdirmeden tenceredeki sebzeleri sallayarak harmanlayın. Karışımı servis tabağına alın. Sos için; Zeytinyağına, rendelenmiş domates, ince kıyılmış sarımsak, tuz ve toz şekeri ekleyip iyice pişirin. Türünün üzerine sosu gezdirin. Arzuza göre soğuk ya da sıcak olarak servis edebilirsiniz.