



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ZEYTİNYAĞLILARIN PÜF NOKTALARI

Zeytinyağlılar nasıl pişerse pişsin (barbunya fasulyesi hariç) suyu tamamen çekmeli ve içinde kendi sebze suyu ve zeytinyağı kalmalıdır. Barbunya fasulyesinin ise, fasulye leblebi gibi değil (heleme tabir edilen) helva gibi pişmeli, su seviyesi fasulyenin biraz altında olmalıdır. Zeytinyağlı yemekler çok tuz kaldırmaz. Onun için diğer yemeklerden az tuz koymalıdır bu cins yağla pişen yemeklere çok az şeker koymak şarttır.

---

© lezzetler.com tarif no:27066 • adı:Zeytinyağlıların Püf Noktaları • gönderen:Nermin Aşar • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:01