

Fasolakia

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 5/10

Yunan usulü yeşil fasulye, domatesli zeytinyağlı bosta uzun pişerek ekmeğe banmal bir sebze yemeği olur.

Malzemeler

- 700 gr Taze fasulye
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Taze fasulyelerin uçlarını ayıklayın domatesleri rendeleyin ve soğanı ince doğrayın.
2. Zeytinyağı geniş tencerede 15 dakika soğanı yumuşatın ve seffaflaşana kadar 5 dakika çevirin.
3. Rendelenmiş domatesi ekleyin, sos koyulaşıp parlaklaşana kadar 6-8 dakika pişirin.
4. Fasulyeleri ve tuzu katı naz su ilavesiyle kapağı kapalı 35-40 dakika ağı ateşte yedin.
5. Yemeği ocaktan alıp 10 dakika 111 zeytinyağı olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi çok karıştırmada pişirin; uzun pişme süresinde taneler diri kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında feta ve limonlu patatesle servis edin.