

Zeytinyađlı Fasulye

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 7/10

Taze fasulyelerin zeytinyağlı domatesli sofraya uygun şekilde hazırlanması.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Şeker

Yapılışı

1. Taze fasulyeleri yıkayıp suyunu süzün.
2. Soğan zeytinyağında yumuşatıp doğranmış domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Fasulyeleri, tuzu, şekerini ve 1 su bardağı suyu tencereye alın.
4. Kapağı kapalı tencerede kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.
5. Yemeği oda sıcaklığında getirip zeytinyağlı gibi servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeleri çapraz kırılda daha lezzetli olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üstüne zeytinyağ gezdirip yanlarında limonla servis edin.