

# Fasolakia

Toplam 80 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 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. Yeşil fasulyeyi ayıklayıp domatesleri rendeleyin.
2. Fasolakia tabanı için soğanı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Domatesi ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Fasulye ve az sıcak suyu tencereye alın.
5. Kapağı kapalı 30 dakika pişirin, fasulye diri kalmasını.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında taze ve limonlu patatesle servis edin.