

# Manisa K1rm1zli Taze Fasulye

Toplam 45 dk

Haz1rl1ş dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açıl1şar 5/10

Manisa k1rm1zli taze fasulye, fasulyeyi ekşi erik ve domatesle pişirerek Ege zeytinyağı lar1 meyvensi, hafif canl1 bir yaz yönü kazandı r1r.

## Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 6 adet K1rm1zlik
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Kuru soğan

## Yapılış

1. Başlangıç olarak soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Fasulye ve domatesi ekleyip 10 dakika pişirin.
3. Erikleri katı yemeği 12 dakika daha pişirerek servis edin.
4. Tenceresinde sıvı malzemelerin hisasın kadar ekleyin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Eriği son 10 dakikada eklemek meyvenin tamamen erimeden şeklini korumasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına pilav ya da yoğurt sunabilirsiniz.