

# Patatesli Taze Fasulye Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 6/10

Osmaniye usulü patatesli taze fasulye tava, fasulyeyi patates ve domatesle buluşturarak yumuşak, sulu ve günlük sofraya uygun bir sebze yemeği kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 2 adet Patates
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Taze fasulyeyi ayıklayıp patatesleri ince elma dilimi kesin.
2. Patatesleri geniş tavada 7 dakika kızartın.
3. Fasulyeyi ekleyip 8 dakika kavurun, rengi canlı kalsın.
4. Domates, tuz ve az sızma zeytinyağı ekleyip kapağı kapatın.
5. Tavayı 8 dakika kısık ateşte pişirin, patatesler ezilmesin diye karıştırmayın.

### PÜF NOKTASI

Patatesi orta kalınlıkta doğramak fasulyeyle aynı sürede pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavı ve turşu koyarak derin kasede verin; üzerine pul biber gezdirin.