

Zeytinyađlı Fasulye

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 44 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
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

1. Taze fasulyeleri yıkayıp 10 dakika bekletin.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika saydamlaşana kadar kavurun.
3. Doğranmış domatesleri ekleyip 4 dakika pişirin.
4. Fasulye, tuz, şeker ve 1 su bardağı sıcak suyu ekleyin.
5. Kısık ateşte 35 dakika pişirin, fasulye diri kalması için ezilmesin; oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ikiye kırarak domatesli sosu daha iyi tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üstüne zeytinyağı gezdirip yanından limonla servis edin.