Zeytinyağlı Taze Fasulye

Süre: 70 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g taze fasulye (ayıklanmış)
- 1 adet soğan (yemeklik)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker (opsiyonel)
- 1,5 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Soğuk servis, yanına yoğurt ve limon ile klasik sunum yapılabilir.

Yapılışı:

1. Soğan ve domates:

- Zeytinyağında soğanı 4-5 dakika çevirin. Domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.

2. Fasulyeleri pişirme:

- Fasulyeleri ekleyin, 2-3 dakika karıştırın.
- Tuz, (varsa) şeker ve sıcak suyu ekleyin.
- Kısık ateşte 45-50 dakika yumuşayana kadar pişirin.

>> **İpucu:** Daha parlak renk için fasulyeleri çok yüksek ateşte kaynatmadan kısık ateşte yavaş pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı