

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. Fasulyeleri ayıklayıp hazırlayın:

- Ayıklanmış taze fasulyeleri yıkayıp süzdürün. Kalın olanları uzunlamasına ikiye, ardından 4–5 cm parçalara kesin; soğanı yemeklik doğrayın.

2. Soğan ve domatesi pişirin:

- Tencerede zeytinyağını ısıtıp soğanı 3–4 dakika yumuşatın. Rendelenmiş domatesi ekleyip suyunun bir kısmı çekilene kadar 4–5 dakika pişirin.

3. Fasulyeleri ekleyin:

- Fasulyeleri tencereye alıp yağlı domatesli tabanla harmanlayın. Tuz, isteğe bağlı şekeri ve sıcak suyu ekleyin; kaynama başlayınca ateşi kısın.

4. Kısık ateşte yumuşatın:

- Kapağı kapalı olarak yaklaşık 40–45 dakika pişirin. Arada tencereyi hafifçe sallayın; suyu tamamen çekilir ve fasulyeler hâlâ sert kalırsa az sıcak su ilave edin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Fasulyeler kolayca kesilecek kadar yumuşadığında ocağı kapatın. Zeytinyağlı taze fasulyeyi soğuk veya ılık servis edin.

>> **İpucu:** Fasulyeleri keserken kalınlıklarını yakın tutun; böylece tencerede aynı sürede yumuşarlar.

Kiraz'ın Mutfağı