



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE



1,5 kg. taze fasulye
2 adet kuru soğan
4 adet domates
5 adet sivri biber
2 diş sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
 zeri için;
8-10 dal maydanoz

- # Fasulyeler arzu edilen büyüklükte doğranır. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Sivri biberlerin çekirdekleri çıkarılır, iri doğranır.
- # D d kl  tencereye hazırlanan malzeme konur.  zerine tuz ve şeker serpilir. Fasulyeler, gevfşeyene kadar ovulur.
- # Fasulyeli karışımın üzerine, soyulmuş, küp şeklinde doğranmış domates konur, karıştırılmaz.
- # En son zeytinyağı gezdirilir, düdüklü tencerenin kapağı kapatılır.
- # Tencere ocağın geniş tarafında, harlı ateşe yerleştirilir. Pimi çıktıktan sonra ocak kısılır, 7 dakika daha pişirilir.
- # Zeytinyağlı taze fasulye tencerenin içinde soğutulduktan sonra, servis tabağına alınır, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir, sofraya getirilir.

Not: Bu yöntemle pişirilen zeytinyağlı fasulyeyi pişmeden önce ovmanın nedeni, malzemelerin lezzetini içine çekmesi içindir.