AKDENİZ FASULYESİ

750 gr taze fasulye
3 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet biber
3 adet domates
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Fasulyeler, yıkanır, başları ve kılçıkları alınır. Sonra baş parmak kalınlığında verev doğranır.
Soğan ve sarımsak ince kıyılır, karıştırılır. Domatesin kabuğu soyulur, biberin tohumu çıkarılır ve küçük doğranır, karıştırılır.
Tencerenin dibine biraz zeytinyağı konur. Soğan sarımsak karışımının yarısı yerleştirilir. Üzerine fasulyenin yarısı konur.
Sonra domates ve biber karışımının tümü bırakılır. Kalan fasulye ve kalan soğan, sarımsak yerleştirilir.
Tuz, şeker serpilir. Sirke ve zeytinyağı gezdirilir. Tencere orta ateşe yerleştirilir, kapağı kapatılır. 10 dakika susuz pişirilir.
Daha sonra sıcak su ilave edilir, ateş kısılır, kapak kapatılır, yarım saat pişirilir.
Tencerede 15 dakika dinlendirildikten sonra karıştırılır, servis tabağına aktarılır.
Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: Bu tarifte kullanılan sirke fasulyelerin renginin canlı olmasını sağlar.