



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
Üzeri için;
8-10 dal maydanoz

Fasulyeler arzu edilen büyüklükte doğranır. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Sivri biberlerin çekirdekleri çıkarılır, iri doğranır.

Dödüklü tencereye hazırlanan malzeme konur. Üzerine tuz ve şeker serpilir. Fasulyeler, gevşeyene kadar ovulur.

Fasulyeli karışımın üzerine, soyulmuş, küp şeklinde doğranmış domates konur, karıştırılmaz.

En son zeytinyağı gezdirilir, dödüklü 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.