



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

MARAŞ USULÜ TAZE FASULYE



1 kg taze fasulye
2 adet kuru soğan
4 adet domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 büyük çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar çok ince kıyılır. Domatesler kabuklu olarak doğranır. Fasulyelerin kılıçıkları alınır, bir kaç parçaya bölünür.

Tencereye zeytinyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Soğan ilave edilir, şeffaflaşana kadar kavrulur.

Salça katılır, rengi yağa çıkıncı domates ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, domatesler püre gibi olana kadar pişirilir.

Son olarak taze fasulyeler bırakılır, kapak kapatılır, 5 dakika sonra ateş kısılır ve 45 dakika pişirilir.

Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif Kahramanmaraş'ta "turtul" adlı lezzetli fasulye cinsiyle hazırlanır.