ZEYTİNYAĞLI ÇALI ya da AYŞEKADIN FASULYE

Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg AyşeKadın ya da Çalı Fasulye

1 bardak Zeytinyağ

3 adet Kuru Soğan

2 adet Domates

3 adet Kesme Şeker

Tuz

Yapılışı:

Bir tencereye çentilmiş soğan, küçük küçük doğranmış domates, ayıklanmış fasulye, tuz, şeker ve Zeytinyağ ve fasulyelerin üstünü örtecek kadar Su konarak ateşe oturtulur. 45 dakika kadar pişirilir.

Soğuk Servis yapılır

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

Afiyet olsun......