

Güveçte Yeşil Fasulye

Geleneksel Türk yeşil fasulye güveci tarifi. Kolay, lezzetli ve besleyici bu yemek için adım adım rehber ve püf noktaları keşfedin.

10	15	25	4	Easy
HAZIRLIK DK	PİŞİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Güveçte Yeşil Fasulye

Malzemeler

- 4 cup green bean
- 1 cup onion
- 1 cup cheddar cheese

Yapılış

- Prepare the vegetables**

Trim the ends of the green beans and cut them in half crosswise. Slice the onions thinly and dice the tomatoes into 1/2-inch pieces.
- Cook the base**

Heat 1/4 cup olive oil in a large, heavy-bottomed pot or clay güveç over medium heat. Add the sliced onions and cook, stirring occasionally, until softened and lightly golden, about 5-6 minutes.
- Add 2 tablespoons tomato paste and cook, stirring constantly, until fragrant and slightly darkened, about 2-3 minutes.
- Add the green beans and diced tomatoes to the pot. Cook, stirring frequently, until the vegetables begin to soften, about 5 minutes.
- Season with 1 teaspoon salt, 1/2 teaspoon black pepper, and 1 teaspoon sugar. Add enough hot water to barely cover the vegetables, about 1-1/2 cups.
- Simmer the dish**

Bring to a gentle boil, then reduce heat to low and cover. Simmer until the green beans are tender and the liquid has reduced by half, about 25-30 minutes.
- Check occasionally and add more hot water if the pot becomes too dry. The beans should be completely tender when pierced with a fork.
- Finish and serve**

Remove from heat and sprinkle with 2 tablespoons chopped fresh dill. Let rest for 5 minutes, then serve warm with rice or bulgur pilaf and lemon wedges on the side.

Püf noktaları

Yeşil fasulyeleri pişirmeden önce bol tuzlu suda 5 dakika haşlayıp buzlu suya alırsanız, rengini korur ve daha çıtır kalır.

So?an do?rarken çok ince do?ramay?n, orta boy do?ranm?? so?an güvece daha güzel bir doku kazand?r?r.

Domates salças?n? kavururken yanmamas?na dikkat edin, ac? bir tat verebilir. Orta ate?te 2-3 dakika yeterlidir.

Güveçte pi?irirken kapa?? tamamen kapatmay?n, hafif aral?k b?rak?n ki fazla buhar ç?ks?n.

Taze dereotu yerine maydanoz da kullanabilirsiniz, ancak dereotu daha geleneksel bir lezzet verir.

Güveç kab?n? ilk kez kullan?yorsan?z, önceden so?uk suda 30 dakika bekletmek çatlamas?n? önler.

Ye?il fasulyelerin çok yumu?amamas? için pi?irme süresini kontrol edin, ç?t?r kalmas? lezzeti art?r?r.

Servis ederken üzerine taze limon s?kabilirsiniz, C vitamini al?m?n? art?r?r ve lezzeti tamamlar.