



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU TAZE FASULYE

2 su bardağı kurutulmuş taze fasulye

200 gr kuzu kuşbaşı

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

Fasulyenin üzerine sıcak su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Diğer yanda ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine et ve salça eklenir, suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Tuz ve haşlanmış fasulye katılır. Ayrıca 1 su bardağı kadar sıcak su eklenir. Kaynama noktasına geldikten sonra yaklaşık 10 dakika pişirilir.

[ML® Etli Taze Fasulye için tıklayın](#)