ETLİ TAZE FASULYE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kg. Taze fasulye
500 gr Kuşbaşı kuzu eti
1 Adet orta boy soğan
2 Adet orta boy domates
1 Yemek Kaşığı salça

Fasülyeleri iyice yıkayın, ardından kılçıklarını ayıklayıp doğrayın. Soğanı ve domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Eti yıkayın, ardından tencerede kendi suyunda pişirmeye başlayın. Et kendi suyunu çekmeye başladığında içine soğan ve sana yağı ekleyip karıştırın. Etlerin üzerine yaklaşık 2,5 su bardağı kaynar su ekleyin. Et yarı pişmiş hale gelince fasülyeleri, tuzu, sulandırılmış salçayı ve domatesleri ilave edin. Orta ısıda yumuşayıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirin ve ardından servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:80905 • adı:Etli Taze Fasulye • gönderen:yeni gelin • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:16