



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FASULYELİ MİSKET KÖFTE

- 1 paket Misket Köfte
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 3 adet havuç (iri doğranmış)
- 3 adet kereviz sapı (yaprak ve sap kısmı ayrı ayrı, iri doğranmış)
- 300 gr kurufasulye (haşlanmış veya konserve, süzölmüş)
- 300 gr meksika fasulyesi (konserve, süzölmüş)
- 300 ml piliç suyu
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 3 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek, havuç ve kereviz saplarını katıp, 5 dak. daha soteleyin.

Misket köfte, kuru fasulye, meksika fasulyesi ve piliç suyunu ilave edip, karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve havuçlar hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Hardalı ekleyip, hafifçe karıştırın. Tuz, karabiber serpip, bir kez daha karıştırın.

Maydanoz ve kereviz yapraklarını serpererek servis yapın.

