



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ YAHNİ (TRABZON)

1,5 kg kuzu kemikli et
1 kg taze fasulye
2 adet büyük patates
2 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan doğranır ve tereyağında kavrulur. Salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. Sonra et atılır, 10 dakika pişirilir. Sıcak su eklenir, yarım saat pişirilir. Bölünmüş fasulyeler ve iri doğranmış patates eklenir, tuz serpilir. Kapak kapatılır, 45 dakika pişirilir.