



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TAZE AYŞE FASULYE

Necip Usta

- 1 kilo taze fasulye
- 250 gram yağsız kıyma
- 2 adet iri domates
- 2,5 su lpardağı et suyu (yoksa su)
- 2 çorba kaşığı tepelme yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet ince kıyılmış soğan

- 1) Fasulyelerin uçlarını koparıp kılçıklarını keserftk temizleyip yıkayınız Süzgece çıkarıp domateslerin kabuklarını soyup ince doğrayınız.
- 2) Küçük bir tencereye yağın yarısını koyup fasulyeleri ilâve ediniz.
- 3) Domatesleri serpip kapağını kapatınız ve ağır ateşte bırakacaklar suyu çekip sararıncaya kadar 15-20 dakika pişiriniz.
- 4) Başka bir tencereye kalan yağı ve soğanı koyup 3 dakika kavurunuz
- 5) Kıymayı ilâve ederek 3 dakika daha kavurup suyunu ve tuzunu ilâve ediniz. Bir kere kaynatıp fasulyenin üzerine dökünüz.
- 6) Ağır ateşte 1,5 saat pişirip servis yapınız.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 23.10.2014