



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TAZE FASULYE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg fasulye
150 g orta yağlı kıyma
3 yemek kasığı yemeklik yağ
1 küçük soğan
1 yemek kasığı karışık salça
2 domates
1 tatlı kasığı pul biber
Tuz

Fasulyeler yıkanır, kılçıkları ayklanır. Ortadan ikiye dilindikten sonra ortadan ikiye kesilerek dörde ayrılır. Sonra bol tuz atılarak karıştırılır. Daha sonra bol suyla yıkanır. Bir tencereye üç yemek kasığı yağ alınır. Üzerine bir küçük soğan doğranarak kavrulur. Sonra 1 yemek kasığı salça, 150 g kıyma ve 2 orta boy domates kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranır. Üzerlerine 1 tatlı kasığı pul biber ve fasulyeler konur. Biraz daha kavrulur. Kıymalar pistiği zaman kavurmaya son verilir. Üzerlerine az su konarak tuz atılır ve kapagı kapatılarak pisirilir. Kıymalı taze fasulyenin yanında pırlıçlı ve bulgurlu pilavlarla ayrılan bulundurulur.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020