



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TAZE FASULYE

1 adet Penguen Taze Fasulye
2 adet domates
1 adet kuru soğan
250 gr. Kıyma
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
1 yemek kaşığı Penguen Biber Salçası
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağ
Kaya tuzu
Karabiber

Penguen Taze Fasulyeyi süzün.
Domatesi küp küp doğrayın.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Bir tencerede tereyağında soğan ve kıymayı kavurmaya başlayın.
10 dakika kavurduktan sonra Penguen Salçaları ve domatesi ilave edip bir kaç dakika daha kavurun.
Daha sonra Penguen Taze Fasulyeyi ve 2 su bardağı suyu ekleyip pişmeye bırakın.
Kaynayınca altını kısıp 15 dakika daha pişirip servis edin.