



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURUTULMUŞ YEŞİL FASULYE SAHAN MUSAKKASI

Kurutulmuş yeşil fasulyeleri suda yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Sonra süzerek sahana yayın. Üzerine, çentilmiş soğan, domates salçası, bir miktar sadeyağda kavrulmuş ince kıyma, kıyılmış maydanoz, fıstık, üzüm ve yeteri kadar baharat karıştırılarak hazırlanan için döşeyiniz. Üstüne tuz ve koyu etsuyu gezdiriniz. Suyu çekilene kadar kaynatınız.

Not: Tencere ateşten indirileceğine yakın üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilirse daha lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:53658 • adı:Kurutulmuş Yeşil Fasulye Sahan Musakkası • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:20.09.2024 - 09:24