



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUZU ETLİ TAZE FASULYE

Malzemeler:

Yarım kilo Ayşe kadın fasulye
Yarım kilo kemiksiz kuzu eti
2 adet soğan
4-5 diş sarımsak
2 adet domates
1 adet kırmızı biber
5-6 dal dereotu
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz
1 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp ikiye bölün. Soğanı piyazlık doğrayın. Domates ve sarımsakları ince doğrayın. Biber ve dereotunu kıyın. Etleri yıkayıp tencereye alın. Kendi suyuyla kavurun. Yağı, soğanı ve sarımsakları ekleyip biraz kavurun. Üzerine domates, salça, biber ve dereotunu katıp karıştırın. Yeteri kadar tuz atıp 1 çay bardağı su ekleyin. Etler hafif yumuşayınca kadar pişirin. Etler yarı pişmişken fasulyeleri ekleyip tencereyi yavaşça karıştırın. Az su ilave ederek tekrar pişmeye alın. Fasulyeler yumuşayıp yemek suyunu çekince ateşten alın. Üzerini dereotu ile süsleyip servise sunun.