



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇLİ TAZE FASULYE

350 gr kuşbaşı kesilmiş piliç eti  
1 adet kuru soğan  
1 kg ayşekadın fasulye  
2 adet orta boy domates  
1/4 paket margarin  
Tavuk suyu ya da su  
Tuz  
Karabiber

Fasulyelerin kılıçıklarını alıp, ikiye bölerek yıkayıp suyunu süzelim.

Kuru soğanları ince ince kıyıp, margarinde pembeleştirdikten sonra, piliç etlerini de ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.

Suyunu süzdüğümüz fasulyeleri, tencereye ilave edip, birkaç dakika kavurduktan sonra, kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye ilave edelim.

1-2 dakika kavurduktan sonra, yeterince baharatını ve suyunu verip, ağzı kapalı olarak pişirelim.