



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KURU FASULYE

İçindekiler

200 gr (1 su bardağı) kuru fasulye
500 gr dana kuşbaşı
400 gr soyulmuş domates konservesi
10 cm uzunluğunda sucuk
2 adet soğan
3 diş sarımsak
1 adet pırasa
1 adet havuç
2 yemek kaşığı sıvı veya katı yağ
2 yaprak defne
kıyılmış maydanoz
tuz
kırmızı biber
kekik.

Kuru fasulyeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra iki bardak sıcak suyla birlikte Clipso'da ikinci kademedede pim çıktıktan sonra 15 dakika kaynatın. Bir bıçak kullanarak sucuğu oldukça küçük parçalara ayırın ve Rondo'da kıyma haline getirin. Tencerede 5 dakika kavurun ve yağ ile dana etini ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanları temizleyip Rondo'da kıyın ve etler kavrulduktan sonra üstüne katıp kavurmaya devam edin. Havuçları ve pırasayı da Rondo'da kıyıp tenceredekilerle birlikte kavurun. Sarımsakları da doğramadan tencereye ilave edin. Konserve domatesleri iri parçalara bölüp suları ile beraber tencereye katın. Tuz, defne, kırmızı biber ve kekiği de ekleyip tüm malzemeyi fasulyelerle birlikte Clipso'da ikinci derecede 15 dakika boyunca pişirin. Fasulyenin üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

Not: Çok acelenizin olduğu durumlarda çiğ fasulyeleri sos ve kavrulmuş malzeme ile birlikte Clipso'ya koyup hepsini pim çıktıktan sonra 45 dakika boyunca pişirebilirsiniz