



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KUŞBAŞI

- 1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (iri rendelenmiş)
- 1 adet defne yaprağı
- 150 gr kuru fasulye (az haşlanmış)
- 2 adet domates (iri doğranmış)
- 15 diş sarımsak
- 3 adet yeşil biber (közlenmiş, iri doğranmış)
- 3 adet etli kırmızıbiber (közlenmiş, iri doğranmış)
- 8 adet yeşil zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 4 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
- 450 ml su (kaynar)
- Tuz

Isıtılmış zeytinyağında soğanları yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dak. soteleyin. Et ve defne yaprağını ilave edip 5 dak. pişirin.

Kurufasulye, domates, sarımsak, yeşil biber, etli kırmızı biber, zeytinin yarısı, tozşeker, iki çorba kaşığı maydanoz, iki çorba kaşığı nane ve suyu katıp karıştırın ve kısık ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dak. pişirin.

Kalan maydanoz ve naneyi serpip, zeytin ile süsleyerek sıcak ya da soğuk servis yapın.

