



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTÇİ USULÜ TAZE FASULYE

MALZEMESİ:

375 gr. havuç - 200 gr. şalgam - 1 adet soğan 30 gr. margarin - 4 adet dana pirzolası - 20 gr. un - 200 gr. taze fasulye - tuz - biber

YAPILIŞI: Havucu, şalgamı ve soğanı temizleyin. Havuç ve şalgamı yıkayın ve kurutun. Havucu ortadan ikiye, şalgamı dörde bölün. İkisini de ince dilimler halinde kesin. Margarini bir kaptan eritin. Rendelenmiş soğanı, pembeleşene kadar kavurun. Sonra diğer sebzeleri buna ilâve ederek, 5 dakika karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Tencereyi bir kenara ayırın. Dana pirzolasını, tuz ve biberle tadlandırın. Una bulayın ve 30 gr. margarin koyduğunuz bir tavada kızartın. Pirzolanın henjki yanını 2'şer dakika kızartın. Pirzolar piştikten sonra tavadan alın. Sebzelerin üzerine yerleştirin. Buna 1 su bardağı et suyu ilâve edin ve tencerenin kapağını kapatarak orta dereceli ateşte 20 dakika pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alın. Bu arada fasulyeyi temizleyin. Yıkayın ve 1 bardak su ile pişirin. Bir süzgeç ile alacağınız fasulyeleri dana pirzolasının üzerine taksim edin. Tuz ve karabiber ekerek sıcak olarak servis yapın.