



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ AYŞE KADIN FASULYESİ

MALZEMESİ:

1250 gr. ayşekadın fasulyası - 3 çorba kaşığı margarin - 3 orta soğan - 200 gr. koyun eti 2 orta domates - 5-6 bardak su - tuz.

YAPILIŞI : Bir tencereye ölçölere göre margarin ile küçük küçük doğranmış soğanları koyun. 5 dakika kavurun. Sonra döş tarafından kuşbaşı doğranmış koyun veya kuzu etini ilâve edin ve etler suyunu çekinceye kadar karıştırmak suretiyle kavurun. Tencereyi ateşten indirerek, tencereye kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesleri, tuz ve yanlarının kılçıkları kesilerek alınmış ayşekadın fasulyesini koyun. Kapağını kapatın ve 15-20 dakika pişirin. Fasulyaların renkleri sarıncı sıcak' su veya et suyu ilâve ederek yeniden kapağı kapatın ve fa-sulyalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Sonra tabağa alarak servis yapın.