



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

6 kişilik
1 paket dondurulmuş taze fasulye
4 çorba kaşığı kıyılmış soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
350 gram kuşbaşı bonfile
2 adet domates
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı doğranmış eti tereyağında soteleyin. Arada bir karıştırarak, et bıraktığı suyu çekene dek sotelemeye devam edin. Üzerine soğanları ekleyin. Etlerin üzerine fasulyeleri ve küp doğranmış domatesleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, hiç karıştırmadan, fasulyeler yarı yarıya pişene dek ateşte pişirin. Sonra tencerenin kapağını açıp, fasulyeleri bir parmak aşacak kadar sıcak su ilave edin. Karabiberini ayarlayın. Yeniden kapağını örtüp, fasulyeler yumuşayana dek pişirin. Pirinç pilavıyla birlikte sıcak servis yapın.

[ML® Etlı Taze Fasulye için tıklayın](#)