



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ETLİ FASULYE (GÜVEÇ) NEVŞEHİR

1 kg taze fasulye  
1 kg kuzu pirzola  
Yarım kg arpacık soğan  
4 adet domates  
4 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz

Toprak güvecin dibine tereyağı bırakılır, ateşe konur. Eriyince pirzolar yerleştirilir. 10 dakika sonra arpacık soğanlar, iri doğranmış biber ve sadece uçları alınmış fasulyeler konur. Karıştırmadan 10 dakika pişirilir, sonra küp doğranmış domates, karabiber ve tuz ilave edilir. En son kapağı kapatılır, mahalle taş fırınına gönderilir. Orada da 1 saat pişirilir.