



ETLİ KURU FASULYE

Yarım kg. kuru fasulye
1 soğan
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Su

Tencereye fasulyeler konur ve bol su ile az haşlanır. Sonra suyu süzülür. Başka bir tencereye et konur ve suyu çekene kadar kaynatılır. Suyunu çeken ete doğranmış soğan, salça ve margarin ilave edilir, hafifçe kavrulur. Daha sonra fasulyeler ve üstünü örtecek kadar su koyulur. Ateşten alınmadan önce tuz eklenir.

[ML® Etlı Taze Fasulye \(görsel\)](#)

