



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PATATES YAHNİSİ

500 gr. kemiksiz dana pirzola  
8 dal fasulye otu  
600 gr. çalı fasulye  
800 gr. taze patates  
1 adet soğan  
30 gr. tereyağı  
20 gr.un  
250 gr. krema  
Muskat  
Tuz  
Biber

4 dal fasulye otunu yıkayıp temizleyin. Pirzolayı ve fasulye otlarını kısık ateşte 30 dakika pişirin. Fasulyeleri 1/2 cm. büyüklüğünde verev parçalara kesin. Üstü kapalı olarak bir kenarda bekletin. Yıkanmış patatesleri. 4'e kesin ve tenceredeki soğuk suyun içinde bekletin. Soğanı küçük küp doğrayın. Etləri suyun içinden çıkarın, 500 ml. suyu bir kaba koyup ayırın. Tereyağını kızdırdıktan sonra soğanları kavurun. Unu serpin ve kısa bir süre daha kavurun. 500 ml. haşlama suyunu ve kremayı ekleyin, bir taşım kaynatın. Bolca muskat ekin. Tencereye, patatesleri ilave edin ve 15 dakika pişirin. Fasulye otlarının yapraklarını ince kıyın, fasulyelerle patateslere ekleyin ve 12-15 dakika daha pişirin. Etləri küp doğrayıp yahnıye katın. Gerekirse tuz, biber ve muskat ile tatlandırın. Sıcak olarak servis yapın.