



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE FASULYE BASTI

1 kg. taze fasulye
2 adet soğan (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı margarin
250 gr. kemiksiz koyun veya kuzu eti
3 adet domates
3 bardak su
Tuz

Bir tencereye iki kaşık margarin koyup, kuşbaşı etleri ilave edin. Pembe bir renk alıncaya kadar 4-5 dakika kavurup, soğanı ekleyin. Ağır ağır karıştırarak 3-4 dakika daha kavurup, suyunu katın. 25-30 dakika süreyle ağır ateşte pişirin. Fasulyeleri ayıklayıp, üzerine bir kaşık yağ ve domatesleri de koyduktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Ateşe koyun. Fasulyeleri kendi bırakacakları suyu çekip, sarı bir renk alıncaya kadar 20-25 dakika pişirin. Tenceredeki etli harcı, fasulyelerin üzerine yerleştirdikten sonra suyunu ilave edip, 1,5 saat daha pişirin. Sonra ateşten alıp, servis yapın.