



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ TAZE FASULYE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

Yarım kg taze fasulye  
150 g kusbasi et  
3 yemek kasigi yemeklik yag  
1 tatli kasigi karisik salca  
2-3 domates, (ya da domates salçası)  
Tuz

Fasulyeler iyice yıkandıktan sonra kılçıkları ayıklanır. Ortadan ikiye dilindikten sonra ortadan kesilerek dört parçaya ayrılır. Üzerine bol tuz atıp karıştırıldıktan sonra bol suyla yıkanır. Bir tencereye kusbasi et konur ve suyunu bırakıncaya dek haslanır. Üzerine sıcak su konarak etler pisinceye dek haslanır. Baska bir tencerede üç yemek kasigi yemeklik yaga 1 yemek kasigi karisik salca ve kabukları soyulduktan sonra küçük küçük dogranmiş domatesler konarak kavrulur. Üzerlerine fasulyeler, haslanmış etler ve etin suyu konur. Tuz atılır. Tencerenin kapagi kapatılarak pisirilir. Etlı taze fasulyenin yanında bulgurlu ya da pırinçli pilavlar, ayran, tursu, yesillikler bulundurulabilir.

---