



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ETLİ TAZE FASULYE

1 kilo çalı veya ayşekadın fasulye  
1 küçük paket yağ  
3 adet domates veya yarım fincan salça  
4 baş orta boy soğan  
250 gr. parça koyun veya kuzu eti  
1 tatlı kaşığı tuz

Küçük doğranmış soğanlar bir tencerede yağda 6-7 dakika kadar kavrulur. Buna kuşbaşı olarak doğranmış et ilâve edilerek etler suyunu salıp tekrar çekinceye kadar, arada bir de karıştırarak kavrulur. Etler suyunu çekince, içine kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş domates ve kılçıkları çıkarılmış, yıkanıp ikiye kesilmiş fasulyeler da ilâve edilir ve fasulyeler sarı renge dönüşüncüye kadar pişirilir. Bundan sonra bir iki bardak su ve tuz da konarak etler ilik gibi oluncüya kadar ortalama 50 dakika süre ile pişirilir ve sonra tencere ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

[ML® Fasulye Diblesi \(görsel\)](#)