



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ TAZE FASULYE

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

300 gr süt danası (pançeta tarafından) veya 500 gr kuzu eti (döş tarafından),  
2 iri domates,  
1250 gr taze fasulye,  
5 çorba kaşığı margarin,  
3 baş soğan,  
5-6 su bardağı et suyu (veya su),  
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Soğanlar ince ince doğranır, margarinle birlikte tencereye konup kuvvetli ateşte 5 dakika kavrulur. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış et tencerenin içine atılır. Et suyunu çekinceye kadar kaşınarak kavrulur. Et suyunu çekince, kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domates kaşıma katılır üzerine tuz serpilir. 4-5 su bardağı sıcak su veya et suyu ilave edildikten sonra 20 dakika kadar pişmeye bırakılır. Dana etiyle pişiriliyorsa bu süre 50 dakikaya kadar çıkar. Etlere pişmeye başlayınca kılçıklan ayıklanmış ve bol suda yıkanmış fasulyeler katılıp, tencerenin kapağı kapatılır. Fasulyeler iyice yumuşayınca kadar yemek, orta ateşte pişirilir. Gerekliğinde bir bardak su ilave edilir. Yemek pişince servis tabağında sıcak sıcak servis yapılır.

---