



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE FASULYE

1250 gram taze fasulye
100 gram yağ
200 gram kemikli parça et
3 büyük boy soğan
2 orta boy domates
Tuz

100 gram yağa 3 büyük boy soğanı ince ince kıyın. Etlerimizi koyup etler renk alıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika, arada bir karıştırarak kavurun. Taze fasulyeyi ekleyin. Üzerine soyulmuş ve küp küp doğranmış 2 orta boy domatesi ilave edin. Tuzunu attıktan sonra düdüklü tencerenin kapağını kapatın. İlk olarak yüksek ateşte pişirin. Düdük yukarı doğru oynayıp ses gelmeye başlayınca altını kısın. 50 dakika daha piştikten sonra buharını alıp servis edebilirsiniz.

