



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE FASULYE

Malzeme

- 1/2 Kg. Kuzu eti
- 1 Kg. Taze Fasulye
- 2 adet iri domates
- 1 adet orta boy soğan
- 1/2 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı:

Fasulyeler ayıklanarak suya konur. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan yarım kaşık yağda bir süre öldürülür, buna kuzu eti ilâve edilerek 5 dakika daha karıştırılır. Kabukları soluyup doğranmış domates, yıkanıp süzölmüş fasulyeler ve tuz ilâve edilerek buharı çıkana kadar normal hararete, buharı çıktıktan sonra en kısık hararete 30 dakika pişirilir. Ocak söndüröldükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakılır.
