



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE FASULYE

1 kg. taze fasulye
250 gr. kuşbaşı koyun yada kuzu eti
orta boy 2 soğan
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
3 domates
tuz
3 su bardağı etsuyu yada su

Yağın 2 kaşığını bir tencereye koyup etleri ilave ederek 3-4 dakika kavurun, sonra ince kıyılmış soğanları katarak kavurmaya devam edin. Ardından et suyunu katıp 30 dakika pişirin. Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Küçük bir tencereye daire şeklinde dizip üzerine bir kaşık yağı ve domatesleri yaydıktan sonra suyunu koyup ağır ateşe oturtun. bırakacakları suyu çekinceye kadar 20-25 dakika pişirin. Ardından etli harcı fasulyelerin üzerine boşaltıp 1 saat pişirin.

[ML® Etlı Taze Fasulye \(görsel\)](#)