



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 2 orta boy domates
- 2 orta boy soğan
- 250 gram kuşbaşı et
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıcak su

Sebzeler yıkanıp fasulye ayıklanır. Soğan ince ince doğranıp tencereye alınır. Et ve yağ ilave edilip kapağı kapatılarak kısık ateşte kendi suyu ile yaklaşık 30 dakika pişirilir. Salça, tuz ve su eklenerek karıştırılır. Fasulyeler büyüklüğüne göre iki ya da bölünüp kaynayan karışıma katılır. 30-40 dakika pişirilir. Domatesler dörde bölünüp tencereye eklenir, sebzeler yumuşayınca kadar 10-15 dakika daha pişirilir.