



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE FASÜLYE

Yarım kg taze fasulye
200 gr dana kuşbaşı et
1 domates
1-2 sivri biber
1 tatlı kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1-2 kaşık zeytinyağı
1 soğan
Tuz
Pulbiber

Tencereye etleri koyun. Etler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Daha sonra yağları ekleyin. İnce doğranmış soğanı ve sivri biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Salçayı ekleyin. Kabuğu soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri de ekleyin. Ayıkladığınız ve ikiye böldüğünüz fasulyeleri ekleyerek kısık ateşte ara ara karıştırarak fasulyelerin rengi değişince 1-1,5 bardak sıcak su ekleyin, tuzunu ayarlayayıp kısık ateşte fasulyeler yumuşayınca kadar pişirin.