



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE FASULYE

1 kg. çalı fasulyesi
yarım kg. kuşbaşı et
2 orta boy domates
1,5 yemek kaşığı salça
yarım çay bardağı sıvıyağ
tuz
şeker
kırmızı pulbiber

Fasulyeleri doğrayın. Soğanları yağla birlikte pembeleştirin. Soğanları bir süre karıştırıp içine 1 tatlı kaşığı şeker ekleyip karamelize edin. Kuşbaşı etleri ekleyip tencerenin altını açın ve sürekli olarak karıştırın. Etlrin rengi kırmızıdan pişmiş et rengine dönene kadar yaklaşık 10 dakika kavurun ve içine 1,5 çorba kaşığı salçayı ekleyip karıştırın. Tencerenin altını kısıp doğranmış fasulyeleri ekleyip karıştırın, sonra üzerine küçük küçük doğradığımız domatesleri, tuzu ve pulbiberi ekleyip üzerine 2 su bardağı suyu ilave edip yaklaşık 30-40 dakika orta ateşte pişirin.

[ML® Fasulye Öğreten \(görsel\)](#)