



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE FASULYE

1 kg taze fasulye
Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
5 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı salça
Yeterince su

Fasulyeleri iyice yıkayın, ardından kılçıklarını ayıklayıp doğrayın. Soğanı ve domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Eti yıkayın, ardından tencerede kendi suyunda pişirmeye başlayın. Et kendi suyunu çekmeye başladığında içine soğan ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Etlere üzerine yaklaşık 2,5 su bardağı kaynar su ekleyin. Et yarı pişmiş hale gelince fasulyeleri, tuzu, sulandırılmış salçayı ve domatesleri ilave edin. Orta ısıda yumuşayınca kadar pişirin. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirin.