



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ TÜRLÜ

150 gram kuşbaşı dana eti  
2 adet patlıcan  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
500 gram taze fasulye  
2 adet patates  
2 adet sivri biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 diş sarımsak  
1 adet domates

Patlıcanları alaca soyup küp küp doğrayın ve tuzlu suya alıp yarım saat kadar bekletin. Fasulyeleri ayıklayıp doğrayın.

Patatesleri soyup patlıcanlarla aynı boyda doğrayın.

Sıvı yağı tencerede ısıtıp kuşbaşı etleri suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Bu esnada soğanları, biberleri ve sarımsakları yemeklik doğrayın.

Domatesleri rendeleyin.

Etlere suyunu çekince soğanları ekleyip kavurmaya devam edin.

Ardından biber ve sarımsakları da ekleyip renkleri dönene kadar kavurmayı sürdürün.

Salça ve domates rendesini de ekleyin.

Patates ve fasulyeleri de ilave edin.

Tuz ve kırmızı biberi de ekledikten sonra malzemelerin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.

Kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Soğutmadan servis edin.

