



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULLİYE

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kg çalı ya da eker fasulye
500 gr parça et
1 lt su
2 orba kaşığı domates salçası
8 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kişniş
1 ay kaşığı karabiberi
200 gr zeytinyağı veya katı yağ
500 gr domates
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIşI:

Fasulye ayıklanır. Küçük doğranır ve yıkanır. Domates soyulur ve kare kare doğranır. Sarımsaklar soyulur, havanda tuz ile dövülür. Daha sonra kişniş eklenir ve tekrar dövülür. Tencereye yağ konur. Dövülmüş sarımsaklı kişniş karışımı konulur ve kavrulur. Sonra et konulur ve kavrulmaya devam edilir. zerine salça, su, tuz, Halep karabiberi eklenir ve 1 saat pişirilir. Diğer tarafta yıkanmış fasulye hafifçe sarartılır ve pişmiş etin üzerine ilave edilir. Pişmeye yakın soyulmuş, kare kare doğranmış domates ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak hafif ateşte pişmeye bırakılır.