



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYE MUSAKKASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 kg taze fasulye  
250 g orta yağlı kıyma  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 orta boy soğan  
1 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Fasulyeler yıkanır, ayıklanır ve haşlanır.  
İnce doğranmış soğan yağda kavrulur.  
Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir.  
Ateşten alınır.  
Ayrı kaptaki et suyu, tuz ve baharatlar karıştırılır.  
İsteğe göre salca ya da domates eklenebilir.  
Tepsiye önce fasulyeler sonra harç döşenir.  
Üzerine et suyu eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir.  
Kısık ateşte veya fırında pişirilebilir.  
İsteğe göre yanında sarımsaklı yoğurt verilebilir.