



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE OGRATEN

5 kişilik

Gerekli malzeme:

1 kg taze fasulye

2 soğan

4 çorba kaşığı tereyağı

250 gr kıyma

1 çorba kaşığı domates salçası

4 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

100 gr kaşar peyniri

Tuz, karabiber

Fasulyeyi ayıklayıp yıkayın ve süzgece alın. 2 cm genişliğinde keserek kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Soğanı ince kıyın. 2 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Kıymayı ilave edin. Kıyma suyunu çekince salçayı ekleyin.

Haşlanmış fasulyeleri kıyma harcına ilave edin. Tuz ve karabiber serpip bir müddet kavurun. Kıymalı fasulyeyi bir fırın tepsisine alın.

2 çorba kaşığı tereyağına unu ekleyip karıştırarak hafif kavurun. Un kavrulunca azar azar sütü ilave ederek unun topaklanmaması için karıştırın. Kaşar peynirini rendeleyip yarısını beşamel sosu ekleyin.

Beşamel sosu fasulyelerin üzerine yayın. Üzerine kalan peyniri serpip fırında 15 dakika pişirin.

Üzeri kızardığında sıcak servis yapın.

[ML® Fasulye Ograten için tıklayın](#)