



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FASULYE SAHAN MUSAKKASI

Taze fasulyeleri tatlı suda yumuşayınca dek haşlayınız. Sonra süzerek sahana yayınız. Üzerine, çentilmiş soğan, domates salçası, bir miktar sadeyağda kavrulmuş ince kıyma, kıyılmış maydanoz, fıstık, üzüm ve yeteri kadar baharat karıştırılarak hazırlanan içini döşeyiniz. Üstüne tuz ve koyu etsuyu gezdiriniz. Suyu çekilene kadar kaynatınız. Tencere ateşten indirileceğine yakın üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilirse daha lezzetli olur.

---

© lezzetler.com tarif no:53657 • adı:FASULYE SAHAN MUSAKKASI • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:47