



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ KIŞ TÜRLÜSÜ

<https://www.aytac.com.tr>

250 g haşlanmış kuru fasulye
280 g mısır
3 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet soğan
1 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı tereyağı
150 g AYTAÇ GURME SUCUK
1 tatlı kaşığı kekik
2 su bardağı et suyu
Yarım demet maydanoz
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kırmızı toz biber

- 1 Havuçları dilimler halinde, pırasayı ince şeritler halinde doğrayın.
- 2 Soğanın kabuklarını soyun, küçük küpler halinde doğrayın.
- 3 Biberin çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince şeritler halinde doğrayın.
- 4 Tereyağını bir tencerede eritin, soğanı ekleyin ve kavurun.
- 5 Havuç ve pırasayı ilave edin, 1- 2 dakika daha pişirin.
- 6 AYTAÇ GURME SUCUK 2u ince dilimler halinde doğrayın.
- 7 AYTAÇ GURME SUCUK 2ları, fasulyeleri, mısırları ve biberleri tencereye ilave edin.
- 8 Kekikle tatlandırın.
- 9 Et suyunu ekleyin, kısık ateşte, tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika pişirin.
- 10 Maydanozun yapraklarını ayıklayın.
- 11 Tuz ve çekilmiş tane karabiber, kırmızı toz biberle tatlandırın.
- 12 Maydanozla süsleyin ve servis edin.

