



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ KIŞ TÜRLÜSÜ

Malzemeler

250 gr. kuru fasulye

280 gr. mısır

3 adet avuç

1 sap kereviz

1 soğan

1 süs biberi

2 çorba kaşığı Bizim Margarin

150 gr. sucuk

Tabasco

Tuz

1 çorba kaşığı kekik

2 su bardağı et suyu

Yarım demet maydanoz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Hazırlanışı

Kuru fasulyeyi düdüklü tencerede pişirin. Havuç ve kerevizi ayıklayın. Havucu dilimler halinde, kerevizi ince şeritler halinde doğrayın. Soğanı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Süs biberinin çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince şeritler halinde doğrayın. Margarin bir tencerede eritip, soğanı kavurun. Havuç ve kerevizi ilave edip, 2 dakika kadar pişirin. Sucuğu ince dilimler halinde doğrayın. Sucuk, fasulye, mısır ve biberi tencereye ilave edin. Tabasco ve kekikle tatlandırın. Yemeğe et suyunu ekleyip, kısık ateşte, tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika pişirin. Maydanozun yapraklarını ayıklayın. Türlüyü tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırıp, maydanozla süsleyin.