



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ SARMA

Malzemesi

3 adet büyük boy patates
100 gr kuru domates
1 yemek kaşığı Tamek Domates Salçası
200 gr kurutulmuş kabuklu yeşil fasulye
1 adet soğan
200 gr. aşurelik buğday
1 baş sarımsak
Kemikli et (300 gr.)
Yaprak

1 adet kuru soğan, 4 diş sarımsak, az miktarda yağ, bir kaşık domates salçası ve yıkanan aşurelik buğday (dövme) karıştırılır. 1 çay bardağı su ve az miktarda tuz eklenir. Tavadaki 10 dakika karıştırılarak çevrilir. Asma yapraklarının içine konularak, yapraklar sarılır. Başka bir tencereye kuru yeşil fasulyeler konulur. Sıcak su eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Patatesler soyulur ve kalın yuvarlak dilimlere ayrılır.

SOSUN HAZIRLANIŞI: Tavaya sıvı yağ konulur, ateşte kızdırılır üzerine 1,5 yemek kaşığı domates salçası eklenir. Dövülen 4 diş sarımsak eklenir. 5 dakika pişirilir ve ocaktan indirilir.

YAPILIŞI: Tencerenin en altına kemikli et parçaları yerleştirilir. Üstüne bir sıra yumuşatılan ve hafifçe pişirilen yeşil fasulyeler dizilir veya serpiştirilir. Fasulyenin üstüne yaprak sarmaları dizilir. Malzemeler bitene kadar birer sıra halinde yerleştirme işlemi yapılır. En üste patatesler dizilir. Onun üstüne kuru domatesler yerleştirilir. Kısık ateşte pişirilir, arada su eklenir. Çünkü fasulyeler piştikçe suyu çekecektir. Dödüklü tencerede de pişirilebilir. Ocaktan indirmeden 20 dk. önce sosu üstüne dökülür. Turşu ile servis yapılır.