



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESHANE USULÜ TAZE FASULYE

100 gr biftek eti
150 gr taze fasulye
1 adet havuç
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tozşeker
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet domates
2 su bardağı su
Yarım kuru soğan

Kuyruk yağını incecik doğrayarak, tencerede yağın salana kadar kavurun. İçerisine kuşbaşı doğranmış butu ilave edin. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat kendi suyu ile pişirin. Tencereyi kapalı şekilde arada bir silkeleyerek, etlerin yer değiştirmesini ve yağ ile temasını sağlayın. Et pişince üzerine tuz, karabiber ve kekik ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

