



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİN FASULYESİ

MALZEMELER

1 Yemek Tabagi Dolusu Kurutulmus Taze Fasulye
2 Çorba Kasigi Margarin
2 Adet Sogan
200 gr Kusbasi Kuzu Eti
2 Adet Patates
1/2 Çay Bardagi Pirinç
1 Çorba Kasigi Salça
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kurutulmuş taze fasulyeleri aksamdan suda bekletin. Tencereye 2 çorba kasigi margarinini alin. Kizdiktan sonra yemeklik dogradiginiz soğanı ilave edin. Pembelesmeye basladiginda kusbasi iriliginde dogranmis kuzu etini ilave edin.

Eti, biraktigi suyu çekene dek kavurun. Süzdüğünüz fasulyeleri, kabuklarını soyduktan sonra kusbasi iriliginde kestiginiz patatesleri, yikanmis ve suyu süzölmüs pirinci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayin. Su kaynadiktan sonra kisik ateste 40 dak. pisirip, servis yapin.