



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN FASULYESİ

Zeynep Efe

1 Yemek Tabakı Dolusu Kurutulmuş Taze Fasulye
2 Çorba Kaşığı Margarin
2 Adet Soğan
200 gr Kuşbaşı Kuzu Eti
2 Adet Patates
1/2 Çay Bardakı Pirinç
1 Çorba Kaşığı yonca salça
Tuz

Kurutulmuş taze fasulyeleri akşamdan suda bekletin. Tencereye 2 çorba kaşığı margarini alın. Kızdıktan sonra yemeklik doğradığınız soğanı ilave edin. Pembeleşmeye başladığında kuşbaşı iriliğinde doğranmış kuzu etini ilave edin. Eti, bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Süzdüğünüz fasulyeleri, kabuklarını soyduktan sonra kuşbaşı iriliğinde kestiğiniz patatesleri, yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte 40 dak. pişirip, servis yapın.