



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE FASULYE YAHNİSİ

5 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Kg. koyun eti
1 Adet kırmızı dolmalık biber
40 Adet arpacık soğan
1 Yemek Kaşığı domates salçası
Yeterince tuz
250 gr kuru fasulye

Kuru fasulyeyi bir gece evvel suda bekletin. Tencereye margarinle eti koyun. Et hafifçe kızarana kadar kavurun. Arpacık soğanları ayıklayıp tencereye ekleyin. Biraz daha kavurun. Suda eritilmiş salça, 2 su bardağı su, 8 parçaya böldüğünüz kırmızı dolmalık biber ve ıslatılmış kuru fasulyeyle tuzu tencereye ilave edin. Kapağını kapatın. Hızlı ateşte 1 saat pişirin.