



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE HODAN OTLU FASÜLYE

100 gr hodan otu
1 kg. yeşil fasulye
250 gr kuşbaşı et
2 adet domates
1 adet soğan
50 gr margarin
1 yemek kaşığı salça
2 çay kaşığı tuz
1'er çay kaşığı pul biber, karabiber
6 su bardağı su

Eti güveçte 1 su bardağı suda 10 dakika haşlayın. Etin suyu azalınca margarinle beraber soğanı ekleyip, kavurun. Salçayı ekleyin. Fasulyeleri ekleyin, üzerine domates, hodan otu, tuz ve baharatı ekleyin. Kısık ateşte fasulyeler sararana kadar sık sık karıştırın. Fasulyeler susuz kavrulurken hem kendi suyunu hem domatesin suyunu bırakır. Suyunu çekince 6 su bardağı soğuk suyu ekleyin. Kaynayana kadar güveci orta ateşte pişirin. Kaynayınca ocağı kısın, kısık ateşte pişirin.

