



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARMAN FASULYESİ YEMEĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg kaburga veya parça et
Yarım kg taze fasulye
Yarım kg barbunya
3 adet soğan
Yeteri kadar tuz
3 adet rendelenmiş domates
3 yemek kaşığı tereyağı
Bir tutam toz şeker
Üzeri için:
Tereyağı
Taze nane veya kurutulmuş nane

Etin üzerine gelecek kadar su ekleyip 15- 20 dakika pişirin. Taze fasulye, barbunya, ince doğranmış soğan ve domatesi ilave ederek pişirmeye devam edin. Şekeri ve tuzu da katıp 35 – 40 dakika pişirin. Sonra ocaktan alın. Tereyağını tavaya alıp eritin. Üzerine kurutulmuş nane ekleyip bir-iki çevirin ve sıcak olarak servis yapın.

