



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPLI TAZE FASULYE BASTI

Malzeme:

1 kilo ayşe kadın veya çalı fasulyesi
6 adet orta boy soğan
250 gr. kuşbaşı kuzu veya koyun eti
5 adet büyük domates
1 küçük paket yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 bardak su

Yapılışı:

Taze fasulyeler iki baştan kopararak sapları çıkarılır. Çalı fasulyesi ise boyuna yarılr ve ortasından ikiye bölünür, güzelce yıkanır. Soğan doğranıp yağ ile bir tencerede börttürülür, sonra kuşbaşı etler de konarak etler nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Domatesler iri doğranıp hazırlanır ve etlere ilâve edilir. Yıkanmış fasulyalar da tencereye atılıp, fasulyaların renkleri sarıya dönene kadar pişirilir. «Ortalama 25 dakika böylece pişirildikten sonra su ilâve edilerek, hafif ateşte 1-1,5 saat daha pişirilir ve indirmeden 10-15 dakika evvel tuzu atılır. Sıcak servis yapılır.