



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU KURU FASULYE YAHNİSİ

1 su bardağı kuru fasulye
250 gr kuzu kuşbaşı
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı salça
1 su bardağı su

Kuru fasulye düdüklü tencerede haşlanır. Bir kaşık kadar alınır ve ezilir. Soğan entilir, tereyağında kavrulur. Kuşbaşı et eklenir. suyunu bırakıp çekince salça tuz ve kimyon ilave edilir. 1 dakika sonra haşlanmış fasulyeyle birlikte ezilmiş fasulye de katılır. Sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 20 dakika kadar pişirilir.