



KIYMALI AYŞEKADIN FASULYESİ

Tuğrul Şavkay

1 kg. ayşekadın fasulyesi
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
250 gr. kıyma
200 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (2 orta boy)
Tuz
500 ml. et suyu (2 su bardağı)

Fasulyelerin iki ucunu kesip, varsa yan kılıçklarını alın. Yıkayıp bir süzgece çıkarın. Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.

Tavaya tereyağını koyup, eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı katıp, kıymalar tümüyle pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Domatesleri ve tuzu katarak ateşten alın. Fasulyeleri bir tencerenin dibine yerleştirin. Üzerlerine tavadaki kıymalı harcı boşaltın. Et suyunu gezdirip, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak yaklaşık 45 dakika pişirin. Ateşten alıp tabağa boşaltarak sıcak servis yapın.

