



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI DOMATESLİ TAZE FASULYE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı TOZ ZENCEFİL
150 gr kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Yemek Kaşığı salça
1 Kg. Taze fasulye
3 Su Bardağı su
4 Adet Domates

Yağlarımızı tencereimize koyup erimesini bekliyoruz. doğradığımız soğanlarımızı tencereye ekleyip, pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Salçamızı ekliyoruz. Sonra da dilimlediğimiz fasulyeleri koyuyoruz. Soğan ve salçayla iyice karıştırıp tencerenin kapağını kapatıyoruz. 10 dk.kapağı açmadan pişiriyoruz. Sonra domateslerimizi ve 3 bardak suyumuzu ekliyoruz. En sonda tuz ve zencefili ekleyip suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz.

Not: Fasulyeleri ekledikten sonra hemen tencerenin kapağını kapatıp 10 dk hiç açmazsanız fasulyelerin rengini ve parlaklığını korumuş olursunuz.