



## KIYMALI TAZE FASULYE

Yarım kilo fasulye  
150 gr kıyma  
1 soğan  
1 domates  
2 sivri biber  
1 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Reyhan  
Sıvıyağ  
Su

Tencereye sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Yemeklik doğranmış soğanı ve kıymayı tencereye alıp kavuruyoruz. Domates ve biberleri rondodan geçirip tencereye alıyoruz. Salçayı da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Fasulyeleri de tencereye alıp 2-3 dakika kavurduktan sonra suyunu tuzunu baharatlarını ilave ettikten sonra orta ateşte pişiriyoruz.

