KIYMALI TAZE FASULYE

1 kg. taze fasulye
300 gr. kıyma
2 Çorba kaşığı margarin
2 Orta boy soğan
2 iri domates
Tuz
2,5 su bardağı su ya da etsuyu

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Domatesleri ufak ufak doğrayın. Küçük bir tencereye yağın yarısını koyu, fasulyeleri ve domatesleri atıp ağır ateşte sularını salıp çekinceye kadar 15 -20 dakika pişirin. Kalan yağı başka tencereye koyun, kızdırın, ince doğranmış soğanı, bir kaç dakika kavurun, sonra kıymaya katıp karıştırarak kavurun. Su, tuz ilavesinden sonra fasulye domates karışımını katıp pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 09.11.2014

© lezzetler.com tarif no:151 • adı:Kıymalı Taze Fasulye • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:59