



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ETLİ TAZE FASULYE

MALZEMELER

1/2 KG. TAZE FASULYE

2 ORTA BOY SOĞAN

350 GR. KUŞBAŞI ET (BONFİLELİK ET VEYA KUZU ETİ)

2 ORTA BOY DÖMATES

2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (40 GR)

TUZ

KARABİBER

Tencereye yağı alıp eritem. Kuşbaşı etleri tencereye alıp arada bir karıştırarak etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ekleyip soğanlar pembeleşene dek kavurmaya devam edelim. Etlerin üzerine, ayıklayıp doğradığımız fasulyeleri ve küp doğranmış domatesi ekleyelim. Fasulyeler diriliklerini kaybedene dek pişirdikten sonra fasulyelerin üzerini hafifçe aşacak kadar sıcak su, tuz ve karabiber ekleyelim. Yemeği ağır ateşte pişirerek ateşten alalım. Ilıtarak servis yapalım.

[ML® Etli Taze Fasulye \(görsel\)](#)