



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELI KUZU ETİ

MALZEMELER

1 Kg haşlanmış kuru fasulye (konserve)
1 Kg kuzu kol
2 Adet pırasa
5 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı domates salçası
1 Demet maydanoz
2 Det defne yaprağı
zeytinyağı
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Kasabınıza parçalattığınız kuzu kolunu derin bir tencerede iyice kızartın.
Pırasaları ince ince doğradıktan sonra ete ilave edin ve biraz daha kavurun.
Sırası ile ince ince doğranmış sarımsakları ve salçayı ilave edip iyice karıştırın.
Daha sonra ince doğranmış maydanoz, defne yaprakları, tuz, karabiberi ve 2 bardak su ilave edin.
Tencerenin kapağını kapatıp, yarım saat orta ateşte 35dk. pişirin.
Fasulyeleri ilave edin, 15-20 dakika daha pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.