



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAZE FASULYE GÜVECİ

1 adet Penguen Taze Fasulye
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
2 adet haşlanmış patates
250 gr kıyma
Yarım kase kiraz domates
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağ
Kaya tuzu
Karabiber

Penguen Taze Fasulyeyi süzün.
Patatesleri fasulye boyutunda doğrayın.
Bir güveç kabına fasulye ve patatesleri ilave edin.
Bir tavada kıyma ve tereyağını kavurmaya başlayın.
5 dakika kavurup Penguen Domates Salçasını ve kiraz domatesleri ekleyin.
Tuzunu karabiberini ve suyunu da ilave edin.
Kaynamaya başlayınca altını kapatın ve güveçteki malzemenin üzerine dökün.
200 derece ısıttığınız fırında güvecinizi 15 dakika pişmeye bırakın.
Dilerseniz güzel bir pirinç pilavı ile servis edin.