



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ FASULYE GÜVECİ

1 adet piliç
1 kilo ayşe kadın fasulye
2 çorba kaşığı dolusu yağ
2 orta boy soğan
2 iri domates
tuz
2,5 su bardağı et suyu yada su

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları ortadan yarın. Domatesleri ince ince doğrayın. Yağın yarısını bir güvece koyup fasulyeleri daire şeklinde yerleştirin. Et suyunu ve tuzu koyarak kapağını kapatıp ağır ateşte 15-20 dakika pişirin. Kalan yağı başka tencereye koyup kızdırarak piliç parçalarının altını üstünü birkaç dakika kızartın, yağıyla birlikte fasulyelerin üzerine boşalttıktan sonra 1-1,5 saat pişirin.

[ML® Etli Taze Fasulye için tıklayın](#)
