



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADEYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ

250 gr kuşbaşı koyun eti
1,5 kg barbunya fasulye (kabuklu)
2 soğan
5 yeşil sivri biber
5 çorba kaşığı margarin
2 bardak su
3 domates biraz tuz

Bir tencereye yağ koyulup kızdırılır etler ilâve edilip hafifçe pembeleşinceye kadar 7 - 8 dakika kavrulur. Sonra, soyulmuş soğanlar bütün halde ilâve edilip hepsi birlikte 2 dakika daha kavrulur. Ayıklanıp içi çıkarılmış ve 7 - 8 dakika haşlanmış fasulyeler, kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domates, biber ve su ilâve edilir ve orta ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirilip indirilir. Soğanlar alınıp atılır, üzerine incecik doğranmış maydanoz serpilip sıcak sıcak servis yapılır.