



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI TAZE FASULYE

100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM

½ kg taze fasulye

2 orta boy soğan (ince doğranmış)

4 orta boy domates (rendelenmiş)

½ su bardağı zeytinyağı

½ su bardağı su

Şeker

Tuz

1 Fasulyeleri yıkayın. Boylamasına, bıçak yardımı ile kesin.

2 Tencerenin dibine soğanları ekleyin.

3 Üzerine fasulyeleri ilave edin. Fasulyelerin üzerine domatesleri yerleştirin.

4 Tekrar soğan ve üzerine yine fasulye ilave edin.

5 100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM'ı ince ince doğrayın ve fasulyelere ilave edin.

6 Üzerine su, şeker ve tuzu ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 20-30 dakika pişirin.

7 Soğuk servis yapın.

