



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEREZ FASULYESİ

1/2 kg siğir döş eti
1,5 bardak fasulye
1,5 kaşık yağ
1 dal yapraklı kereviz
2 tane kırmızı biber
2 baş soğan
1/2 çorba kaşığı salça
1 küçük havuç

Et, kemiksiz kuşbaşı olarak doğranır ve büyük toprak güvece konulur. Yağ ilâve edilerek kapağı kapatılır, hafif ateşe bırakılır. Arasına karıştırılarak bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Diğer taraftan ufak ufak doğranmış soğan, kereviz ve havuç ete ilâve edilir. Bunlarla kavrulduktan sonra salça ilâve edilir ve birkaç kere karıştırılır. 6 - 7 bardak su ve biberler atıldıktan sonra kaynatarak 1-1,5 saat kadar pişirilir. Fasulyeler akşamdan ıslatılır ve haşlanır, etli suya ilâve edilir. Fasulye taneleri hafifçe helmeleşip, çatlayana, su da fasulyelerin yüzeyine ininceye kadar pişirilir. Tuz atıldıktan sonra 10 dakika daha kaynatılır.