



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK ETLİ KURU FASULYE (TRAKYA)

Malzeme:

Yeteri kadar fasulye

2 bas soğan

Salca

Tuz

Parçalanmış tavuk eti (bütün tavuğu parçalayın ya da sade but kanat olabilir, isteğe kalmış)

1 çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Aksamdan ısıtılmış bakliyat haslanır. Soğan yemeklik şekilde doğranıp yağda döndürülür, sonra et parçaları konur güzelce suyu çekilene kadar döndürülür, salca ilave edilir (az biber salçası karışırsa daha iyi renk verir) yeterince su ve tuz ilavesi ile kaynatılır, bakliyat ilave edilir pisene kadar kısık ateşte tutulur. (arzu eden kuru bütün acı biber atabilir) servise hazırdır.

[ML® Trakya Tavası için tıklayın](#)