



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SOSLU TAZE FASULYE BUKETİ

Malzeme:

600 gram taze fasulye

400 gram tavuk eti

1 adet soğan

2 adet domates

1 kahve fincanı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 adet defne yaprağı

2 diş ezilmiş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası

birkaç dal fesleğen

Fasulyeleri ayıklayıp temizleyin ve makarna inceliğinde uzunlamasına kesin. 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Tavuk etini kuşbaşı doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp fesleğen sapları ve tavuk etini kavurun. Fesleğen saplarını 1 dakika sonra çıkarın. Tavukların etrafında hiç pembelik kalmayınca, yemeklik doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayınca salça, defneyaprağı ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. Son olarak havanda ezilmiş sarımsaklar ve fesleğen yapraklarını ekleyin. Domatesler suyunu çekip sos kıvamını aldığı anda fasulyelerin üstüne dökün. Sıcak servis yapın.