



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VE KEREVİZLİ KURU FASULYE GÜVECİ

Posta Gazetesi

7 su bardağı kuru fasulye
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 adet kereviz
7 adet havuç
5 diş sarımsak
7 çorba kaşığı kekik
7 çay kaşığı karabiber
7 çay kaşığı kırmızı biber
7 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı biber salçası
6 adet piliç but

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın ve ertesi gün 3 su bardağı su ile haşlayın. Suyu kullanmak üzere ayırın. Tereyağında, küp-küp doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Tavukları ve salçayı ekleyerek birlikte soteleyin. Küp küp doğranmış havuç, kereviz, defne yaprağı ve kuru fasulyeyi, suyuyla beraber tencereniz ekleyin. Kapağını kapatarak kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine taze kekik ve kereviz yaprakları serpererek servis yapabilirsiniz.

