



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE MUSAKKASI

Taze fasulyeler, (Çalı ve Ayşekadın) olarak iki kalitedir. Kart cinsinden olmamak üzere alınız, sazlarını ayıklayınız. (Taze Çalı fasulyesi) ise, uzunlama, yukarıdan aşağıya ikiye biçildikten sonra, ortalarından ikiye kesiniz. Ayşekadın ise, yalnız ortalarından veya üçe kesiniz.

Diğer taraftan, doğranmış soğanları tavada, orta derece kızartınız. Münasip miktar hazır kıymayı da soğana katınız. Tuzunu, biberini ve baharatını da ekip hep beraber karıştırınız ve biraz sonra, ateşten alınız.

Ayrıca, (bir kap) tencere içine, bir miktar bu kıymadan yayın. Bir kat taze fasulyeleri de kıymanın üstüne istif ediniz. Tekrar kıyma serpip bir kat fasulye daha koyunuz. Böylece, bu işler sona erince, birkaç taze domates de doğrayıp ilâve ediniz.

Fasulyeler, kart ise bir kahve kaşığı (bikarbonat) atınız. Ve bir kaşık da toz şeker serpiniz. Fasulyeleri örtünceye kadar et suyu da döküp pişiriniz.