



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE SAHAN MUSAKKASI

1 kg taze fasulye
4-5 adet soğan
2 adet domates
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gr kıyma
Tuz
Karabiber
1 demet maydanoz
Yoğurt

1- Fasulye ayıklanıp küçük parçalara kesilir. Bir tencereye konup, üzerine su ilave edilip, haşlanır. Fasulyeler iyice pişince ateşten alınıp suyu süzdürülüp bir tencereye yerleştirilir.
2- Soğanlar doğranır. Tavaya sıvıyağ, soğan ve kıyma koyulup kavrulur. Doğranmış domates ve tuz ilave edilip, bir miktar daha kavrulur. Ateşten alınıp, kıyılmış maydanoz ve karabiber katılır.
3- Sahanaya yayılan fasulyelerin üzerine kıymalı iç yerleştirilir. Bir miktar su ilave edilip kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınıp arzuya göre üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilirse lezzetli olur.