



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE FASULYE YAHNİSİ

Koyun etinin iyi taraflarından büyük ve ufak parçalar çıkarınız. Bu parçaları iyice yıkayınız. Bir tencereye koyarak, etlerin üzerine çıkıncaya dek tatlı su doldurunuz. Bu tencereyi ateşe koyarak köpüğü çıkana kadar kaynatınız. Bir gece önce tatlı suda durmuş ve tatlı suda haşlanmış olan fasulyeyi, ince ince doğranmış soğanla karıştırarak et tenceresine karıştırınız. Soğanı kavururken içine dövülmüş kırmızı biber eklemeyi unutmayınız.

Not: Eğer soğanı bütün koyup yumuşadıktan ve etin yağı suyun yüzüne çıktıktan sonra yağı tavaya alıp ve soğanları çıkarıp aynı yağda kızartarak ve tekrar yahninin içine katarak iyice pişirilir ise daha lezzetli olur.

---