



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE FASULYELİ DANA IZGARA KÖFTE

- 1 paket Banvit Kırmızı Dana Izgara Köfte
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 500 gr taze fasulye (her biri uzunlamasına 2'ye kesilmiş)
- 100 ml su (ılık)
- 100 gr yeşil mercimek (ıslatılmış, haşlanmış)
- 1 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük küp doğranmış)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Izgara köfteleri, paket üzerinde yazılı olan pişirme önerilerindeki gibi hazırlayın.

Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dakika soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek fasulyeleri ekleyin ve hızlı ateşte 5 dakika daha soteleyin.

Üzerlerine suyu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın ve fasulyeler hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin.

Taze fasulyelere, yeşil mercimek ve domatesleri katıp, hafifçe harmanlayın ve 3-4 dakika pişirin.

Üzerlerine ızgara köfteleri yerleştirip, 2-3 dakika daha pişirin ve sıcak olarak servis edin.