



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ KUZU YAHNİSİ

Malzemeler :

Kuzu kuşbaşı 250 Gr

Taze fasulye 500 Gr

Komili Sızma zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Domates 2 Adet

Kuru soğan 1 Adet

Sivri biber 2 Adet

Et suyu 3 Su Bardağı

Tuz - karabiber

YAPILIŞI:

1- Taze fasulyelerin, kenarları kılıklıysa ayıklayıp, ortadan ikiye kesiniz.

2- Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp kesiniz.

3- Kuru soğanın kabuklarını soyup, yemeklik doğrayınız.

4- Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka kesiniz.

5- Kuzu kuşbaşı etlerinin fazla yağlarını aldıktan sonra küçük küpler halinde doğrayınız.

6- Yayvan bir tencerede Komili Sızma zeytinyağını kızdırıp, kuzu kuşbaşıları ilave edip, renkleri dönünceye kadar kavurunuz.

7- Doğranmış kuru soğanları ve sivribiberleri ekleyip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

8- Taze fasulyeleri ve doğranmış domatesleri ekleyip, kavurunuz.

9- Tuz - karabiber ve et suyunu ilave edip, orta ateşte taze fasulyeler yumuşayınca kadar bir taşım pişiriyoruz.

10- Servis tabağına alıp, sıcak olarak servis ediyoruz.