



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE FASULYELİ PİLİÇ GÜVECİ

750 gr. taze fasulye

1 piliç

2 çorba kaşığı yağ

2 orta boy soğan

2 iri domates kuşbaşı doğranacak

2 su bardağı su yada et suyu

Güvecin ya da tencerenin dibi yağlanır, yıkanıp ayıklanmış fasulyeler dizilir. Domatesleri fasulyelerin üzerine yayın, soyulmuş soğanları ortadan yararak üzerine yerleştirin. Kendi suyunu çekip sararıncaya kadar 15-20 dakika ağır ateşte pişirin. Başka tencerede yağı eritin, parçalanmış pilici atıp altlarını ve üstlerini ikişer dakika kızartın, suyunu ve tuzunu koyun, bir kere kaynadıktan sonra piliç parçalarını alıp fasulyelerin üzerine yerleştirin. Sonra et suyunu koyup ağır ateşte pişirin.