



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ PİLİÇ GÜVECİ

Necip Usta

750 gram taze fasulye
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 iri domates
2 adet orta boy soğan
1 adet piliç
2 su bardağı et suyu (yoksa su)
1/2 tatlı kaşığı tuz

- 1) Fasulyelerin iki uçlarını, kılçıklarını keskin bir bıçakla hafif keserek temizleyiniz ve yıkayıp bir süzgece çıkarınız.
- 2) Küçük bir güvecin, yoksa bir kuşhanenin dibini yağın yarısıyla yağlayıp daire şeklinde fasulyeleri diziniz.
- 3) Domatesi üzerine serpiniz. Soğanları soyup, ortadan yararak üzerlerine yerleştirip güvecin kapağını kapatınız.
- 4) Kendi bırakacağı suyu çekip, sarı bir renk alıncaya kadar 15-20 dakika ağır ateşte pişiriniz.
- 5) Başka küçük bir tencereye kalan yağı koyup kızdırınız, piliçleri ilâve edip, 2'şer, 3'er dakika alt ve üstlerini kızartıp suyunu ve tuzunu ilâve ediniz.
- 6) Bir kere kaynatınız. Piliçleri bir kevgirle çıkarıp, fasulyenin tam ortasına yerleştiriniz.
- 7) Piliçlerin suyunu üzerine ilâve ederek ağır ateşte 1 saat 15 dakika ile 1,5 saat arası pişirip servis yapınız.