



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ FASULYE GÜVECİ

Malzemeler

500 g taze fasulye (doğranmış)
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 su bardağı kuru fasulye (haşlanmış)
1 su bardağı barbunya (haşlanmış)
2 adet kuru soğan (doğranmış)
3 adet taze soğan (kıyılmış)
2 adet çarliston biber (kıyılmış)
2 adet domates (küp küp doğranmış)
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet Knorr Et Bulyon
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
Bir miktar karabiber
2.5 su bardağı su (500 ml.)

Hazırlanışı

Tencerede ayçiçek yağını kızdırıp kuru soğanları ekleyerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Çarliston biberleri ve domatesleri ilave edip pişirmeye devam edin. Domatesler yumuşadıktan sonra salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Taze fasulyeleri, barbunyayı, kuru fasulyeyi, Knorr Et Bulyon Tabletlerini, sarımsağı, taze soğanları, kırmızı pul biberi, kekiği, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 35-40 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.