



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜREKLİ TAZE FASULYE

1 kg taze fasulye
300 gr tavuk yüreği
2 baş orta boy soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk yürekleri 2 ya da 3 parçaya kesilir. Soğanlar ince kıyılır. Tencereye tereyağı ve sıvıyağ bırakılır. Orta ateşe yerleştirilir. Soğan ve tuz eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. Yürekler katılır, suyunu bırakana kadar pişirilir. Küp küp doğranmış domatesler ilave edilir. Domatesler şekillerini kaybedene kadar pişirilir. Fasulyelerin iki ucu alınır, varsa kılçıkları sıyrılır. Büyüklüklerine göre bir kaç parçaya bölünür ve yayvan bir tencereye bırakılır. Üzerine yürekli karışım bırakılır. Kapak kapatılır, yaklaşık 45 dakika pişirilir.