

Guvecte Etli Taze Fasulye

Malzemeler

1,5 kg taze fasulye
1 su b. sıcak su
750 gram kuzu kusbasi et
1 cay b. siviyağ
1 adet büyük boy soğan
3 dis sarımsak
1 yemek k. domates salçası
2 büyük boy domates
1 yemek k. acılı biber salçası

Yapılışı

Fasulyeleri temizleyip doğrayın.
Doğradığınız fasulyeleri bir miktar tuzla ovalayın.
Siviyağı güvece koyun ve kızdığında kusbasi etleri içine atın.
Etler iyice piştğinde domates ve biber salçasını ilave edin ve 2-3 dk. kavurun.
Soğanları soyup piyazlık doğrayın.
Domatesleri küçük küçük doğrayın.
Sarımsakları iri iri doğrayın.
Soğan, sarımsak ve fasulyeleri ete ilave edin.
En uste doğranmış domatesleri ekleyerek tuzunu katin.
Kaynayınca kadar orta isili ateste pisirin kaynadıktan sonra 1 su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateste pısmeye devam edin.
Pistikten sonra ocaktan alın ve servis edin.