

Guvecte Fasulye

Malzemeler

1 kg taze fasulye
6 adet pirzola
1 kase arpacik sogan
7 adet yesil biber
3 adet domates
2 adet havuc
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi biber salcasi
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi toz kirmizi biber
1 cay kasigi kimyon

Yapilisi

Pirzolar guvece yerlestirilir ve 1 yemek kasigi tereyaginda kizartilir. Rengi donene etlere arpacik soganlar eklenir. Biraz cevrilip sirasiyla dogranan havuclar, biberler katilir. Tum malzemeler harmanlanip butun sekilde ayiklanmis taze fasulyeler katilir. Domatesler soyulup iri dogranir ve yemege ilave edilir. 1'er silme cay kasigi karabiber, kirmizi toz biber ve kimyon serpilir. 1 tatli kasigi biber salcasi yemegin uzerine cikmayacak kadar suyla karistirilir. Salcali suyu dokulen yemek odun atesinde ya da ocakta kisik ateste pisirilir.

Guvecte Taze Fasulye servise hazirdir.