

Kiymali Taze Fasulyesi

Malzemeler

400 gr kuzu kiyma

1 kilo taze fasulye

1 kuru soğan

2 orta boy domates

Karabiber

Zeytinyagi

Tuz

Biber salcasi

Yapilisi

Fasulyeleri ayiklayip tuzlu suda bekletelim. Zeytinyagini tencereye alalim, kup kup dogranmis soğanlari pembelesinceye kadar soteleyelim. Kiymayi ekleyip suyunu cekene kadar pisirelim. Salca ve ayiklayip yikadiginiz fasulyeleri ekleyelim. Fasulyeler sararincaya kadar kavuralim. En son domates ve baharatlari da ekleyip fasulyeler yumusayincaya kadar iyice pisirelim. Duduklu tencere kullanirsaniz 15 dakika yeterli. Pilav ile servis yapabilirisiniz.Afiyet olsun:)