



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Taze Fasulye



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 750 g taze fasulye
- 250 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 3 domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Cacık ve bulgur pilavıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Fasulyeyi hazırlayın:

- Fasulyelerin uçlarını alıp eşit uzunlukta kesin.
-

2. Kıymayı kavurun:

- Kıymayı tencerede renk alana kadar kavurup soğanı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Sebzeleri birleştirin:

- Salça, domates ve fasulyeyi katıp birkaç dakika çevirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Pişirin:

- Sıcak su, şeker ve baharatları ekleyip fasulyeler yumuşayana kadar pişirin.
-

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Domatesler çok suluysa ekleyeceğiniz sıcak suyu azaltarak yemeğin kıvamını koruyun.

Kiraz'ın
Mutfağı