



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## FASULYE OGRATEN



1 kg taze fasulye  
250 gr kuzu kuşbaşı  
2 adet kuru soğan  
2 adet iri domates  
3 adet sivri biber  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Beşamel sos için:  
Çeyrek paket tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
2 su bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 su bardağı kaşar rendesi

- # Fasulyeler yıkanır, başı alınır, bir kaç parçaya kesilir. Düdüklü tencereye aktarılır.
- # Üzerine 2 su bardağı su konur. Kapak kapatılır, hızlı ateşte kaynayınca, ateş kısılır ve 6 dakika daha pişirilir.
- # Bu arada ince kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşıdan biraz daha küçük doğranmış et atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Sonra tohumları çıkarılmış ve iri doğranmış biber eklenir, sararana kadar pişirilir.
- # Son olarak kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates ve tuz eklenir. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Haşlanmış fasulye suyundan alınır, yağlanmış fırın kabına konur. Üzerine etli karışım yerleştirilir.
- # Beşamel sos için tereyağı ve un pembeleştirilir. Üzerine tuz ve soğutulmuş fasulye haşlama suyu eklenir, karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir.
- # Hazırlanan sos etli karışımın üzerine yayılır. Kaşar serpilir.
- # Yemek önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare keserek servise sunulur.

**Not:** Beşamel sosa 1 adet yumurta da eklenebilir.