



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوهُ (الأعراف ٣١)
بَايُو أَتَابِي لذِيذَ المَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

فاصولياء لحم جافة

Etli Kuru Fasulye



٢ كوب ماء فاصولياء جاف
٥٠٠ غرام لحم كوشباش
٥ ملاعق حساء زيت سا
٢ عدد بصل متوسط
١ ملعقة حساء طماطم
٢ عدد طماطم طازج
٣ أعداد فلفل أخضر حار
٢ ملعقة حلو ملح

- # يقطع البصل، ويضاف على وعاء زيت المسخن عندما طبخ قليلاً يضاف لحم قشباشي
- # يضاف فلفل الرقيق المقطوع طماطم مربعات صغيرة والصلصة عندما يجذب اللحم مائها
- # يطبخ حتى تذهب ريحه الصلصة يضاف الفاصولياء مقطوع والمغلي من قبل ليلة
- # يضاف عليها ماء حتى مجيء على مستوى الفاصولياء، وبطيخ الفاصولياء واللحم
- # يضاف الملح وبطيخ زيارة تسليم واحد ويؤخذ من الحرارة

ملاحظة : حمص اللحمي يطبخ نفس الشكل