



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

فاصوليا لحم جافة Etli Kuru Fasulye



٢ كوب ماء فاصوليا جاف
٥٠٠ غرام لحم كوشباشي
٥ ملاعق حساء زيت سا
٢ عدد بصل متوسط
١ ملعقة حساء طماطم
٢ عدد طماطم طازج
٣ أعداد فلفل أخضر حاد
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 ريحة الصلصة يضاف الفاصوليا مقطوع والمغلي من قبل ليلة
- # يضاف عليها ماء حتى مجيء على مستوى الفاصوليا, ويطبخ الفاصوليا واللحم
- # يضاف الملح ويطبخ زيارة تسييم واحد ويؤخذ من الحرارة

ملاحظة : حمص اللحمي يطبخ نفس الشكل