



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Grüne Bohnen

Yesil Fasulye

Die Fäden der Bohnen entfernen, die Bohnen zwei oder dreimal brechen und gründlich waschen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und mit dem Hackfleisch in den Topf geben. Beides gut rösten bis der Saft verdunstet ist. Jetzt die Bohnen hinzugeben. 1 Teelöffel Salz hinzugeben. Die Tomaten schälen, kleinschneiden und über die Bohnen verteilen. Bei kleiner Hitze langsam dünsten. Solange Wasser hinzugeben und weiter kochen, bis die Bohnen gar sind.

Afiyet Olsun!

Zutaten

500g grüne Bohnen
200g Hackfleisch (reines Rinderhack)
1 Zwiebel
3 Tomaten
½ Glas Olivenöl
1 Teelöffel Salz
2 Tassen Wasser

Grüne Bohnen

Personen: 4
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Türkan“ am 26.08.2001

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de