

# خورش لوبیا سبز

مواد لازم برای ۲ نفر:



لوبیا سبز	۲۰۰ گرم
گوشت خورشتی	بسته به میل خودتان
عدس قرمز یا دال عدس	نیم فنجان
سیر	یک حبه
پیاز	یک عدد
رب گوجه فرنگی	یک قاشق غذاخوری
آب گوجه فرنگی	یک فنجان
روغن	به میزان کافی
نمک و فلفل سیاه و زردچوبه	به مقدار لازم
آب لیمو ترش	یک قاشق غذاخوری
برگ بو	چند برگ

## طرز تهیه:

لوبیا سبز را به قطعات نه چندان ریز خرد کنید.  
پیاز را پوست بگیرید و با گوشت، برگ بو و مقداری نمک و فلفل و زردچوبه بگذارید بپزد.  
سیر را خرد کرده و در روغن تفت بدهید.  
لوبیا سبز را به آن اضافه کنید و بعد رب گوجه فرنگی و باقی ادویه و آب گوجه فرنگی را به آن اضافه کنید.  
وقتی گوشت تقریباً نرم و آماده شد، برگ بوها را دریاورید و مخلوطی را که با لوبیا سبز درست کرده اید به همراه دال عدس به آن اضافه کنید.  
وقتی خورش به اصطلاح جا افتاد، زیر قابلمه را خاموش کنید و آب لیمو ترش را به آن اضافه کنید.  
در قابلمه را بگذارید و چند دقیقه صبر کنید تا عطر لیمو با خورش مخلوط شود.