EKŞİLİ FASULYE KEŞKEĞİ

500 gr şeker fasülyesi
3 diş sarımsak
150 gr yağ
100 ml ekşi üzüm pekmezi
2 tutam tuz

Fasülyeler ezilecek kıvama gelinceye kadar haşlanır. Derin bir kapta, ilk önce sarımsak dövülür. Sonra sarımsakların üzerine fasülyeler konup, tekrar ezilip iyice karışmaları sağlanır. Üzerine tuz ve pekmez katılıp tekrar yoğrulur. Hazırladığımız harç kayık tabağa alınır ve üzerine erittiğimiz yağ dökülür. Keşkeğimiz servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:110900 • adı:Ekşili Fasulye Keşkeği • gönderen:martı • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:36