ETLİ ERİKLİ TAZE FASULYE

150 gr yağ
300 gr kuşbaşı et
500 gr taze fasulye
6 adet domates
10 diş sarımsak
20 adet yeşil erik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
1 adet kuru soğan

Tenceremize eti ve yağı koyalım kavuralım salçayı koyalım biraz daha kavuralım başka bir tencereye doğradığımız soğanı yayalım sarımsakları koyalım üzerine erikleri koyalım domates dilimlerini koyalım fasulyenin tümünü üzerine koyalım suyumuzu ilave edip pişirelim pişen fasulyemizi bir tepsiye ters çevirelim servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:107802 • adı:Etli Erikli Taze Fasulye • gönderen:poster • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:17