FASULYE PLAKİ

1 su bardagi kuru fasulye
1 orta boy soğan
1 orta boy havuc
1 kucuk patates
1/2 bardak siviyag
4 dis sarımsak
1/2 demet maydanoz
1/2 limon
2 bardak su
tuz

1-Soganlar ayiklanip yarim ay seklinde,havucu verevine kucuk parcalar halinde,patates iri zar biciminde dogranir.
2-Once soğan ve havuc yagla birlikte celik tencereye konulup 3 kasik suyla oldurulur.
3-Aksamdan islatilan fasulyeleri, patates ,sarımsaklar tencereye ilave edilir.2 bardak su ilve edilip kisik ataste pisirilir. Pismeye yakin tuzu konulur.
4-Tenceresinde sogutulup servis tabagina bosaltilir.zeri kiyilmis maydanoz ve limon dilimleriyle suslenir.

ML® Arnavut Yahnisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6701 • adı:Fasulye Plaki • gönderen:ERTOSUN • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:35