GÜVEÇTE PASTIRMALI KURU FASULYE

2 su bardağı fasulye
250 gr pastırma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle fasulye haşlanır.güveçe yağ konur ve soğan atılır kavrulur. Pastırmar atılır ve fasulye çevrilir. Salça eklenir. 2 su bardağı su ilave edilir. Tuzu atılıp kısık ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:74717 • adı:Güveçte Pastırmalı Kuru Fasulye • gönderen:sude • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:03