KIRMIZI BİBERLİ KURU FASULYE

Malzemeler
1 kutu Tukaş Haşlanmış Fasulye
2 büyük kuru soğan
2 adet taze soğan
1 kavanoz Tukaş Közlenmiş Kırmızı Biber
5 adet çarliston biber
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı soya sosu
1 adet kereviz
1 tatlı kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Tukaş Haşlanmış Fasulye'nin suyunu süzün.
Soğanları ayıklayıp, küp şeklinde dilimleyin. 4 diş sarımsağı küçük küçük dilimleyin.
2 yemek kaşığı zeytinyağı eklediğiniz tencerede orta ateşte soğanları ve
sarımsağı pembeleşinceye dek kavurun. Soya sosu, şeker, tuz ve karabiberi ekleyip, kavurmaya devam edin.
Bu arada taze soğanları incecik doğrayın. Çarliston biberleri halka halka kesin.
Tukaş Grilya'nın suyunu süzüp, kırmızı biberleri halka halka doğrayın.
1 adet kerevizi küp şeklinde doğrayın. Başka bir tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağında biberler ile kerevizleri sote edin.
Son olarak tüm malzemeleri derin bir tencerede birleştirin ve birkaç dakika hepsini birarada sote edin ve sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:47272 • adı:Kırmızı Biberli Kuru Fasulye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:53