KÖFTELİ TAZE FASULYE

250 gram kıyma
2 yemek kaşığı köfte harcı
Yarım kilo taze fasulye
2 adet domates
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı su
Yeteri kadar tuz

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp, ikiye bölün. Soğanı yemeklik doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Kıymaya köfte harcını ve 3 yemek kaşığı suyu katıp iyice yoğurun. Küçük top köfteler hazırlayın. Tencerede yağı eritip, soğanı kavurun, domatesleri ekleyin. Kavrulunca fasulyeleri ekleyip tuzunu katın. Sararıncaya kadar karıştırın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip pişirmeye bırakın. Köfteleri yağsız tavada kızartın. Fasulyeler yumuşayınca köfteleri katıp, 2-3 dakika daha kaynatıp servise sunun.



Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 10.05.2020

© lezzetler.com tarif no:41559 • adı:Köfteli Taze Fasulye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:10