KURU FASULYE SALATASI

Malzeme:
100 gr Bizim Dermason Fasulye
2 adet sarı dolmalık biber
1 adet Kırmızı dolmalık biber
1 adet kırmızı soğan
1/2 çay bardağı nar ekşisi
50 gr pastırma
2 adet kabak
4-5 dal dereotu
1/2 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çay kaşığı Tuz

Fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzdürüp haşladıktan sonra tekrar suyunu süzdürün. Kabağı ince dilimleyin. Dereotunu kıyın. Kabak ve dereotunu bir kasede karıştırın. İçine 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tuz ilave ederek tatlandırın. Ayrı bir kasede pastırma, jülyen doğranmış kırmızı soğan ve biberler ile haşlanmış kuru fasulyeleri harmanlayın. Üzerine kalan zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz ilave ederek lezzetlendirin. Kabak dilimlerini servis tabağına istediğiniz şekilde dizin, üzerine fasulye salatasını yayın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48132 • adı:Kuru Fasulye Salatası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:21