KURU FASULYE (TRABZON)

Malzeme
Kuru fasulye
Soğan
Kuşbaşı et
Tereyağı
İçyağı
Nane

Yapılışı
Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Bir tencerede tereyağı, soğan, içyağı ve et kavrulur. Kavrulduktan sonra içerisine fasulye ilave edilerek su ile piştikten sonra üzerine nane ilave edilir.

ML® Etli Kuru Fasulye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39553 • adı:Kuru Fasulye (Trabzon) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:48