NAR EKŞİLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 demet taze soğan
3 adet domates
2 çay bardağı ceviz içi
1 adet limon
1 adet soğan
1/2 çay bardağı zeytinyağı
4 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı nar ekşisi

Fasulyeyi haşlayıp süzün. Taze soğanları ince ince kıyın. Domateslerin üzerine bir çizik atıp kaynayan suya batırıp çıkartın ve kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Tüm malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. Sonra üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirip karıştırın. Servis tabağına aktarın. Üzerine kıyılmış ceviz serpin, nar ekşisi gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:113127 • adı:Nar Ekşili Kuru Fasulye • gönderen:Refika Ekin • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:19