# SUSAMLI BÖRÜLCE

200 gr börülce fasulye
1/6 adet kuru soğan (Orta boy ince doğranmış)
1 çay kaşığı deniz tuzu
Yarım çay kaşığı kırılmış karabiber
Yarım çay kaşığı kavrulmuş susam
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Börülce fasulyeleri ayıklayıp, daha önceden ocağa koymuş olduğunuz ve kaynattığınız bir tencere suya atınız ve haşlayınız. Bu haşlama esnasında en çok dikkat etmeniz gereken kural ise fasulyelerin çok haşlanmaması ve haşlama işlemi bittiğinde mutlaka buzlu suya veya bir kaba koyacağınız soğuk bir suya atmanız. Böylelikle fasulyeleriniz o güzel yeşil rengini kaybetmeyecek aynı zamanda sunacağınız yemeğin görünümü taze ve mükemmel olacaktır. Soğanları bir yemek kaşığı zeytin yağında hafif pembeleşene kadar kavurun ve haşladığınız fasulyeleri ilave ederek birkaç kez karıştırıp ocaktan alın. Tuz ve biberi ilave ediniz. Son olarak kavrulmuş susamları ilave edip (kavrulmuş susam bulamaz iseniz bir teflon tavada hafif ateşte kavurabilirsiniz) kalan zeytinyağını gezdirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:85161 • adı:Susamlı Börülce • gönderen:umut naz • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:03