TAVUK ETLİ KURU FASULYE (TRAKYA)

Malzeme:
Yeteri kadar fasulye
2 bas soğan
Salca
Tuz
Parcalanmis tavuk eti (bütün tavugu parcalayin ya da sade but kanat olabilir, istege kalmis)
1 cay bardagi sivi yag

YAPILISI:
Aksamdan islatilmis bakliyat haslanir. Sogan yemeklik sekilde dogranip yagda döndürülür, sonra et parcalari konur güzelce suyu cekilene kadar döndürülür, salca ilave edilir (az biber salcasi karisirsa daha iyi renk verir) yeterince su ve tuz ilavesi ile kaynatilir, bakliyat ilave edilir pisene kadar kısık ateste tutulur. (arzu eden kuru bütün aci biber atabilir) servise hazirdir.

ML® Trakya Tavası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:51674 • adı:TAVUK ETLİ KURU FASULYE (TRAKYA) • gönderen:safhir • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:11