TAVUKLU KURU FASULYE

1 Su Bardağı Kuru Fasulye
2 Parça Tavuk Göğüs
1 Adet Soğan
2 Yemek Kaşığı Margarin
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Adet Yeşilbiber
1 Adet KırmızıBiber
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Akşamdan ıslatılan fasulyeyi 20 dakika haşlayıp suyunu süzün. Tavukları küp şeklinde doğrayın. Soğan ve yapla birlikte bir tencereye koyun. Tavuklar suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince, salçayı, tuzu ve karabiberi içine atın. Fasulyeyi ve doğranmış biberleri ilave edin. Üzerini kapatacak kadar sıcak su koyup pişirin.



© lezzetler.com tarif no:100677 • adı:Tavuklu Kuru Fasulye • gönderen:serinsu • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:45