ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

MALZEMESİ
Yarım kilo kuru fasulye
1 su bardağı zeytinyağı
5 adet soğan
yarım çorba kaşığı
kırmızıbiber
yeteri kadar tuz

YAPILIŞI
Akşamdan ıslatılmış iri cins fasulye iyice pişirilir ve suyunu çekmiş durumda hazırlanır. Bir kap içinde çok ince soğan pembeleştirilir. Ateşten indirildikten sonra kırmızı biber ilâve edilir. Pişmiş fasulyenin üzerine konur. Fasulye gayet ağır ateşte hafif kaynatılır. Hızlı kajTiatılırsa, yağı kaybolur. Yarım saat sonra ateşten alınır. Ilık olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46493 • adı:ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE • gönderen:tıfıl • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:13