ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA FASULYESİ

6 Su bardağı barbunya fasulye
zeytinyağı
4 Dolmalık biber
2,5 Bardak su
3 Soğan
1 Tatlı kaşığı toz şeker
tuz
1 Su bardağı domates

Tencereye ayıklanarak tane hâline getirilmiş taze barbunya fasulyesi, küçük doğranmış biber, çok küçük doğranmış soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük kesilmiş domates, zeytinyağı, su, toz şeker ve yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapamalıdır.
Sonra tencereyi ateşe oturtarak, 60 dakika pişirmeli, soğutarak servis yapmalıdır.

ML® Tarçınlı Barbunya (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16340 • adı:ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA FASULYESİ • gönderen:Ahmet Senyelli • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:33