ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Malzeme:
1 kilo çalı veya ayşekadın fasulyesi
4 adet soğan orta
3 adet iri domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 bardak zeytinyağı

Yapılışı:
Soğanlar küçük küçük doğranır. Kabukları soyulmuş ve çekirdekleri temizlenmiş domatesler ile birlikte tuz da ilâve edilerek av uçla mıncıklamak suretiyle iyice halledilir. Fasulyenin kılçıkları ayıklanır, ortalarından ikiye bölünerek güzelce yıkanır ve bu soğan - domates karışımına ilave edilir. İyice karıştırılır. Bir bardak zeytinyağı ile toz şeker de katılarak fasulyeler sarımtırak bir renk alıncaya kadar pişirilir. Renk sarıya dönünce bir bardak sıcak su konarak fasulyeler iyice yumuşayıp suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirilir ve sonra tencere ateşten alınarak, yemek, hemen bir tabağa veya porselen bir kaba alınır iyice soğuduktan sonra servis yapılır.

ML® Fasulye Oğreten (görsel)

© lezzetler.com tarif no:10016 • adı:ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE • gönderen:paspartu • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:27